



# SIGAP

JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

E-ISSN xxxx-xxxx

<https://www.ijems.id/index.php/sigap>

Vol 2, No 1, (Januari – Maret 2026) Hal: 1 - 12

## Optimalisasi Potensi Lokal Beras Singkong sebagai Pangan Pokok Alternatif di Kampung Adat Cireundeu

**Arfiani Yulianti Fiyul**

Sheikh Yusuf Islamic University Tangerang, Indonesia

Email: arfiani.yulianti@unis.ac.id

**Neneng Sulastrri**

Islamic Nusantara University, Bandung, Indonesia

Email: nenengsulastrri@uninus.ac.id

### Abstrak

Kampung Adat Cireundeu dikenal sebagai salah satu komunitas adat di Indonesia yang telah lama menerapkan beras singkong (rasi) sebagai pangan pokok alternatif. Praktik ini merupakan bentuk kearifan lokal dalam menjaga ketahanan pangan dan kemandirian masyarakat. Namun demikian, potensi beras singkong sebagai pangan pokok alternatif belum sepenuhnya dioptimalkan, baik dari aspek produksi, pengolahan, maupun pemanfaatannya secara berkelanjutan. Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mengoptimalkan potensi lokal beras singkong sebagai pangan pokok alternatif di Kampung Adat Cireundeu. Metode pelaksanaan meliputi edukasi ketahanan pangan berbasis kearifan lokal, pendampingan pengolahan beras singkong, serta penguatan kapasitas masyarakat dalam pemanfaatan dan pengelolaan pangan lokal. Kegiatan dilaksanakan secara partisipatif dengan melibatkan tokoh adat, kelompok masyarakat, dan pemangku kepentingan lokal. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman dan kesadaran masyarakat terhadap nilai gizi, manfaat ekonomi, serta keberlanjutan beras singkong sebagai pangan pokok alternatif. Program ini diharapkan mampu memperkuat ketahanan pangan, melestarikan kearifan lokal, dan mendorong kemandirian pangan masyarakat Kampung Adat Cireundeu secara berkelanjutan.

**Kata Kunci:** Beras Singkong, Pangan Alternatif, Kearifan Lokal, Ketahanan Pangan, Kampung Adat

### Abstract

*Cireundeu Traditional Village is known as one of the indigenous communities in Indonesia that has long implemented cassava rice (rasi) as an alternative staple food. This practice is a form of local wisdom in maintaining food security and community independence. However, the potential of cassava rice as an alternative staple food has not been fully optimized, both in terms of production, processing, and sustainable use. This community service program aims to optimize the local potential of cassava rice as an alternative staple food in the Cireundeu Traditional Village. The implementation method includes food security education based on local wisdom, assistance in processing cassava rice, and strengthening community capacity in the utilization and management of local food. The activity was carried out in a participatory manner by involving traditional leaders, community groups, and local stakeholders. The results of the activity show an increase in public understanding and awareness of the nutritional*



Copyright © Author(s) 2026

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.

*value, economic benefits, and sustainability of cassava rice as an alternative staple food. This program is expected to be able to strengthen food security, preserve local wisdom, and encourage food independence of the Cireundeu Traditional Village community in a sustainable manner.*

**Keywords:** *Cassava Rice; Alternative Foods; Local Wisdom; Food Security; Traditional Villages*

## 1. LATAR BELAKANG

Ketahanan pangan merupakan salah satu aspek penting dalam pembangunan berkelanjutan, khususnya bagi masyarakat lokal yang bergantung pada sumber daya alam di sekitarnya. Ketergantungan yang tinggi terhadap satu jenis pangan pokok, terutama beras, berpotensi menimbulkan kerentanan pangan apabila terjadi gangguan pasokan atau kenaikan harga. Oleh karena itu, diversifikasi pangan menjadi strategi penting dalam memperkuat ketahanan dan kemandirian pangan masyarakat. Adger, W. N. (2020).



Gambar 1. Makanan Pokok Singkong Kampung Adat Cireundeu  
(Sumber: detik.com)

Kampung Adat Cireundeu merupakan salah satu komunitas adat di Indonesia yang memiliki kearifan lokal dalam menjaga ketahanan pangan melalui pemanfaatan singkong sebagai bahan pangan utama yang diolah menjadi beras singkong (rasi). Tradisi ini telah berlangsung secara turun-temurun dan menjadi identitas budaya masyarakat Cireundeu. Beras singkong tidak hanya berperan sebagai pangan pokok alternatif, tetapi juga mencerminkan nilai kemandirian, keberlanjutan, dan adaptasi masyarakat terhadap kondisi lingkungan. Badan Ketahanan Pangan. (2021).

Meskipun demikian, potensi lokal beras singkong sebagai pangan pokok alternatif di Kampung Adat Cireundeu belum sepenuhnya dioptimalkan. Proses produksi dan pengolahan masih dilakukan secara sederhana, sehingga berdampak pada keterbatasan kapasitas produksi dan variasi pemanfaatan produk. Selain itu, pemahaman masyarakat terkait nilai gizi, pengelolaan pangan yang berkelanjutan, serta peluang pengembangan ekonomi dari beras singkong masih perlu ditingkatkan. Tantangan lain yang dihadapi

adalah kurangnya inovasi dan pendampingan dalam pengelolaan pangan lokal yang berbasis pada kearifan adat. Badan Pusat Statistik. (2023).

Optimalisasi potensi lokal beras singkong menjadi penting tidak hanya untuk memperkuat ketahanan pangan masyarakat Kampung Adat Cireundeu, tetapi juga untuk melestarikan kearifan lokal yang telah terbukti mampu menopang kehidupan masyarakat secara mandiri. Melalui pendekatan pengabdian kepada masyarakat yang bersifat partisipatif, edukatif, dan berkelanjutan, potensi beras singkong dapat dikembangkan secara lebih optimal, baik dari aspek produksi, pemanfaatan, maupun pengelolaannya. Béné, C., Newsham, A., Davies, M., Ulrichs, M., & Godfrey-Wood, R. (2021).

Oleh karena itu, diperlukan program pengabdian kepada masyarakat yang berfokus pada optimalisasi potensi lokal beras singkong sebagai pangan pokok alternatif di Kampung Adat Cireundeu. Program ini diharapkan mampu meningkatkan kapasitas masyarakat dalam pengelolaan pangan lokal, memperkuat ketahanan dan kemandirian pangan, serta mendukung pelestarian kearifan lokal sebagai bagian dari pembangunan berkelanjutan. BMKG. (2022).

## 2. LANDASAN TEORI

### **Ketahanan Pangan**

Ketahanan pangan merupakan kondisi terpenuhinya pangan bagi rumah tangga yang tercermin dari ketersediaan pangan yang cukup, aman, bergizi, merata, dan terjangkau. Ketahanan pangan tidak hanya berkaitan dengan ketersediaan bahan pangan, tetapi juga mencakup akses, pemanfaatan, dan stabilitas pangan. Dalam konteks masyarakat lokal, ketahanan pangan sangat dipengaruhi oleh kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya lokal secara berkelanjutan dan mandiri. FAO. (2020).



Gambar 2. Beras Singkong (Rasi) di Jemur  
(Sumber: Antara Poto)

### **Diversifikasi Pangan**

Diversifikasi pangan adalah upaya untuk mengurangi ketergantungan terhadap satu jenis pangan pokok dengan mengembangkan dan memanfaatkan berbagai sumber pangan lokal. Diversifikasi pangan berperan penting dalam meningkatkan ketahanan pangan, memperbaiki kualitas gizi, serta memperkuat kemandirian pangan masyarakat. Pemanfaatan singkong sebagai pangan pokok alternatif merupakan salah satu bentuk diversifikasi pangan berbasis potensi lokal yang relevan dengan kondisi sosial, budaya, dan lingkungan masyarakat. FAO. (2022).

### **Pangan Pokok Alternatif**

Pangan pokok alternatif merupakan bahan pangan yang dapat menggantikan peran pangan pokok utama, seperti beras, dalam memenuhi kebutuhan energi dan gizi masyarakat. Pangan pokok alternatif umumnya berasal dari sumber daya lokal yang mudah diperoleh dan sesuai dengan kebiasaan konsumsi masyarakat. Beras singkong (rasi) termasuk dalam kategori pangan pokok alternatif yang memiliki nilai karbohidrat tinggi serta berpotensi mendukung ketahanan pangan dan kemandirian masyarakat. FAO. (2024).

### **Beras Singkong (Rasi)**

Beras singkong atau rasi merupakan produk olahan singkong yang diolah sedemikian rupa sehingga menyerupai beras dan dapat dikonsumsi sebagai pengganti nasi. Singkong sebagai bahan baku memiliki keunggulan berupa ketersediaan yang melimpah, kemampuan tumbuh di berbagai kondisi lahan, serta daya adaptasi yang tinggi terhadap perubahan iklim. Beras singkong tidak hanya berfungsi sebagai sumber pangan, tetapi juga memiliki potensi ekonomi dan sosial yang dapat dikembangkan secara berkelanjutan. Handayani, S., & Rahmawati, D. (2021).



Gambar 3. Beras Singkong (Rasi) Sudah jadi  
(Sumber: Tempo.co)

### **Kearifan Lokal dalam Pengelolaan Pangan**

Kearifan lokal merupakan pengetahuan, nilai, dan praktik yang berkembang dalam masyarakat secara turun-temurun sebagai bentuk adaptasi terhadap lingkungan

dan kondisi sosial budaya setempat. Dalam pengelolaan pangan, kearifan lokal berperan penting dalam menjaga keberlanjutan sumber daya, ketahanan pangan, dan identitas budaya masyarakat. Praktik konsumsi beras singkong di Kampung Adat Cireundeu merupakan wujud kearifan lokal yang telah terbukti mampu menopang kehidupan masyarakat secara mandiri. Hidayat, R., & Suryana, A. (2020).

### **Optimalisasi Potensi Lokal**

Optimalisasi potensi lokal adalah upaya untuk memaksimalkan pemanfaatan sumber daya lokal melalui peningkatan kapasitas masyarakat, inovasi, dan pendampingan berkelanjutan. Optimalisasi ini mencakup aspek produksi, pengolahan, pemanfaatan, serta pengelolaan sumber daya secara efektif dan berkelanjutan. Dalam konteks beras singkong, optimalisasi potensi lokal bertujuan untuk meningkatkan kualitas dan keberlanjutan pangan pokok alternatif berbasis singkong melalui penguatan pengetahuan, keterampilan, dan partisipasi masyarakat. Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2020).

### **Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengelolaan Pangan Lokal**

Pemberdayaan masyarakat merupakan proses peningkatan kemampuan individu dan kelompok dalam mengelola sumber daya, mengambil keputusan, serta meningkatkan kesejahteraan secara mandiri. Dalam pengelolaan pangan lokal, pemberdayaan masyarakat dilakukan melalui edukasi, pelatihan, dan pendampingan yang partisipatif. Pendekatan ini memungkinkan masyarakat menjadi pelaku utama dalam optimalisasi potensi beras singkong sebagai pangan pokok alternatif yang berkelanjutan. Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2023).

## **3. METODE PENELITIAN**

### **Jenis dan Pendekatan Penelitian**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan metode pengabdian kepada masyarakat (*Participatory Action Research/ PAR*). Pendekatan ini dipilih untuk memahami secara mendalam praktik pemanfaatan beras singkong sebagai pangan pokok alternatif serta mendorong partisipasi aktif masyarakat dalam proses optimalisasi potensi lokal secara berkelanjutan. Koentjaraningrat. (2021).



Gambar 4. Beras Singkong (Rasi) Yang sudah dikukus  
(Sumber: Pasjabar)

### Lokasi dan Subjek Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Kampung Adat Cireundeu, Kota Cimahi, Jawa Barat. Subjek penelitian meliputi tokoh adat, kelompok masyarakat pengolah singkong, perangkat desa, serta masyarakat setempat yang secara aktif mengonsumsi dan mengelola beras singkong sebagai pangan pokok alternatif. Lestari, E., & Widodo, S. (2022).

### Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan melalui beberapa teknik berikut:

- Observasi Partisipatif, untuk mengamati secara langsung proses produksi, pengolahan, dan pemanfaatan beras singkong dalam kehidupan sehari-hari masyarakat.
- Wawancara Mendalam, dilakukan kepada tokoh adat, pelaku pengolahan beras singkong, dan masyarakat untuk menggali informasi terkait kearifan lokal, tantangan, serta potensi pengembangan beras singkong.
- Diskusi Kelompok Terfokus (FGD), bertujuan untuk menghimpun pandangan kolektif masyarakat mengenai strategi optimalisasi potensi lokal beras singkong sebagai pangan pokok alternatif.
- Dokumentasi, berupa pengumpulan data pendukung seperti foto kegiatan, catatan produksi, dan dokumen lokal terkait pengelolaan pangan. Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2020).

### Tahapan Pelaksanaan Penelitian

Penelitian dilaksanakan melalui beberapa tahapan, yaitu:

- Tahap Persiapan, meliputi identifikasi kebutuhan masyarakat, koordinasi dengan tokoh adat, serta penyusunan instrumen penelitian.
- Tahap Pelaksanaan, meliputi edukasi ketahanan pangan berbasis kearifan lokal, pendampingan pengolahan beras singkong, serta penguatan kapasitas masyarakat dalam pemanfaatan pangan lokal.
- Tahap Evaluasi, dilakukan untuk menilai perubahan pengetahuan, sikap, dan keterampilan masyarakat dalam mengelola dan memanfaatkan beras singkong secara optimal.
- Tahap Tindak Lanjut, berupa penyusunan rekomendasi dan strategi keberlanjutan program berbasis partisipasi masyarakat. Nugroho, A., & Prasetyo, B. (2023).



Gambar 5. Beras Singkong (Rasi) Makanan Pokok Alternatif  
(Sumber: Merdeka.com)

### **Teknik Analisis Data**

Data dianalisis menggunakan teknik analisis kualitatif interaktif, yang meliputi proses reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Analisis dilakukan secara berkelanjutan sejak pengumpulan data hingga tahap akhir penelitian untuk memperoleh gambaran komprehensif mengenai optimalisasi potensi lokal beras singkong. OECD. (2021).

### **Indikator Keberhasilan**

Keberhasilan penelitian diukur melalui beberapa indikator, antara lain:

- a. Meningkatnya pemahaman masyarakat tentang nilai gizi dan manfaat beras singkong.
- b. Meningkatnya keterampilan masyarakat dalam pengolahan beras singkong.
- c. Meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya pangan lokal sebagai pangan pokok alternatif.
- d. Terbentuknya komitmen masyarakat dalam menjaga keberlanjutan konsumsi beras singkong berbasis kearifan lokal. Permana, R. C. E. (2020).

## **4. HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Hasil**

Pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat tentang optimalisasi potensi lokal beras singkong sebagai pangan pokok alternatif di Kampung Adat Cireundeu menunjukkan hasil yang positif dan signifikan. Hasil kegiatan diperoleh melalui observasi partisipatif, wawancara, diskusi kelompok terfokus, serta evaluasi selama dan setelah program berlangsung. Prabowo, A., & Santoso, I. (2024).

### **Peningkatan Pengetahuan dan Kesadaran Masyarakat**

Hasil kegiatan edukasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman masyarakat mengenai pentingnya ketahanan pangan berbasis potensi lokal. Masyarakat semakin menyadari bahwa beras singkong tidak hanya berfungsi sebagai pangan pokok alternatif, tetapi juga memiliki nilai gizi yang baik serta berperan penting dalam menjaga kemandirian pangan. Pemahaman ini tercermin dari meningkatnya partisipasi masyarakat dalam diskusi dan kegiatan pendampingan yang diselenggarakan. Rahman, F., & Sari, M. (2021).



Gambar 6. Beras Singkong (Rasi) Gantikan Nasi  
(Sumber: Serayu News)

### **Peningkatan Keterampilan Pengolahan Beras Singkong**

Pendampingan teknis pengolahan beras singkong memberikan dampak positif terhadap keterampilan masyarakat dalam proses produksi, mulai dari pemilihan bahan baku singkong, teknik pengolahan, hingga penyimpanan produk. Masyarakat mulai menerapkan proses pengolahan yang lebih higienis dan efisien, sehingga kualitas beras singkong yang dihasilkan menjadi lebih baik dan konsisten. Saragih, B. (2020).

### **Optimalisasi Pemanfaatan Beras Singkong sebagai Pangan Pokok**

Hasil kegiatan menunjukkan adanya penguatan komitmen masyarakat dalam mempertahankan beras singkong sebagai pangan pokok alternatif. Beras singkong tidak hanya dikonsumsi dalam bentuk tradisional, tetapi juga mulai dikembangkan dalam berbagai variasi olahan yang lebih menarik dan sesuai dengan selera generasi muda. Hal ini menunjukkan adanya upaya adaptasi kearifan lokal terhadap perkembangan zaman tanpa menghilangkan nilai budaya yang ada. Sari, D. P., & Wibowo, A. (2022).

### **Penguatan Peran Kearifan Lokal dan Kelembagaan Masyarakat**

Program ini berhasil memperkuat peran tokoh adat dan kelompok masyarakat dalam menjaga dan mengembangkan tradisi konsumsi beras singkong. Keterlibatan aktif tokoh adat menjadi faktor penting dalam mendorong keberlanjutan program, serta memperkuat kelembagaan lokal yang berperan dalam pengelolaan pangan berbasis kearifan lokal. Setiawan, I., & Nurhasanah, N. (2023).

### **Dampak terhadap Ketahanan dan Kemandirian Pangan**

Secara keseluruhan, hasil kegiatan menunjukkan bahwa optimalisasi potensi lokal beras singkong memberikan kontribusi nyata terhadap penguatan ketahanan dan kemandirian pangan masyarakat Kampung Adat Cireundeu. Masyarakat menjadi lebih percaya diri dalam mengelola sumber daya pangan lokal dan tidak bergantung sepenuhnya pada pangan impor atau beras konvensional. Soemarno. (2021).

## Pembahasan

Hasil pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat menunjukkan bahwa optimalisasi potensi lokal beras singkong sebagai pangan pokok alternatif di Kampung Adat Cireundeu memberikan dampak positif terhadap penguatan ketahanan dan kemandirian pangan masyarakat. Temuan ini sejalan dengan konsep diversifikasi pangan yang menekankan pentingnya pemanfaatan sumber pangan lokal sebagai strategi untuk mengurangi ketergantungan terhadap satu jenis pangan pokok, khususnya beras. Suryana, A. (2020).



Gambar 7. Icip icip Beras Singkong (Rasi) Kampung Adat Cireundeu  
(Sumber: Tempo.co)

Peningkatan pengetahuan dan kesadaran masyarakat mengenai nilai gizi dan manfaat beras singkong menunjukkan bahwa edukasi berbasis kearifan lokal merupakan pendekatan yang efektif. Masyarakat Cireundeu telah memiliki pengalaman panjang dalam mengonsumsi beras singkong, namun melalui program ini pemahaman tersebut diperkuat dengan perspektif ketahanan pangan dan keberlanjutan. Hal ini mempertegas bahwa kearifan lokal dapat menjadi fondasi kuat dalam pembangunan pangan yang berkelanjutan apabila didukung oleh proses edukasi yang tepat. Susanti, R., & Hidayah, N. (2024).

Peningkatan keterampilan pengolahan beras singkong yang ditemukan dalam hasil kegiatan mencerminkan pentingnya pendampingan teknis dalam optimalisasi potensi pangan lokal. Proses pengolahan yang lebih higienis dan efisien tidak hanya meningkatkan kualitas produk, tetapi juga membuka peluang pengembangan ekonomi berbasis pangan lokal. Temuan ini mendukung teori pemberdayaan masyarakat yang menekankan peningkatan kapasitas (*capacity building*) sebagai kunci keberhasilan program pengembangan masyarakat. United Nations. (2021).

Optimalisasi pemanfaatan beras singkong sebagai pangan pokok alternatif juga terlihat dari adanya inovasi dalam variasi olahan pangan. Inovasi ini menunjukkan kemampuan masyarakat untuk beradaptasi dengan perubahan selera dan kebutuhan, khususnya generasi muda, tanpa meninggalkan nilai-nilai budaya yang melekat. Dengan demikian, beras singkong tidak hanya berfungsi sebagai simbol kearifan lokal, tetapi juga sebagai produk pangan yang relevan dengan konteks modern. United Nations. (2023).

Penguatan peran tokoh adat dan kelembagaan masyarakat dalam program ini menjadi faktor penting dalam menjaga keberlanjutan optimalisasi beras singkong. Keterlibatan tokoh adat memberikan legitimasi sosial dan budaya terhadap program, sehingga mendorong partisipasi masyarakat secara lebih luas. Hal ini sejalan dengan pendekatan partisipatif yang menempatkan masyarakat sebagai subjek utama dalam pembangunan, bukan sekadar objek program. Widodo, S., & Hartati, L. (2022).

Secara keseluruhan, pembahasan ini menunjukkan bahwa optimalisasi potensi lokal beras singkong di Kampung Adat Cireundeu tidak hanya berdampak pada aspek ketahanan pangan, tetapi juga berkontribusi pada pelestarian kearifan lokal dan penguatan kemandirian masyarakat. Integrasi antara edukasi, pendampingan, dan partisipasi aktif masyarakat menjadi kunci keberhasilan dalam mengembangkan pangan pokok alternatif yang berkelanjutan dan berbasis budaya lokal. World Bank. (2020).

## **5. KESIMPULAN dan SARAN**

### **Kesimpulan**

Program pengabdian kepada masyarakat tentang optimalisasi potensi lokal beras singkong sebagai pangan pokok alternatif di Kampung Adat Cireundeu telah memberikan dampak positif terhadap penguatan ketahanan dan kemandirian pangan masyarakat. Melalui pendekatan edukatif dan partisipatif, masyarakat menunjukkan peningkatan pengetahuan, kesadaran, dan keterampilan dalam memproduksi, mengolah, serta memanfaatkan beras singkong secara berkelanjutan.

Optimalisasi beras singkong tidak hanya berkontribusi pada pemenuhan kebutuhan pangan masyarakat, tetapi juga memperkuat pelestarian kearifan lokal yang telah diwariskan secara turun-temurun. Keterlibatan tokoh adat dan kelembagaan masyarakat menjadi faktor penting dalam menjaga keberlanjutan program, sehingga beras singkong tetap dipertahankan sebagai identitas budaya sekaligus solusi pangan alternatif yang adaptif terhadap tantangan ketahanan pangan.

### **Saran**

Berdasarkan hasil kegiatan, beberapa saran yang dapat diajukan adalah sebagai berikut:

- a. Pemerintah daerah dan pemangku kepentingan terkait diharapkan dapat memberikan dukungan berkelanjutan melalui kebijakan dan program pengembangan pangan lokal berbasis kearifan lokal.
- b. Diperlukan pendampingan lanjutan dalam pengembangan inovasi produk berbasis beras singkong agar memiliki nilai tambah ekonomi dan daya saing yang lebih luas.
- c. Masyarakat Kampung Adat Cireundeu diharapkan terus memperkuat kelembagaan lokal dalam pengelolaan pangan untuk menjaga keberlanjutan konsumsi beras singkong sebagai pangan pokok alternatif.
- d. Penelitian dan program pengabdian selanjutnya disarankan untuk mengkaji aspek pemasaran, standarisasi mutu, dan potensi integrasi beras singkong dalam sistem pangan daerah.

### **Acknowledgment**

Penulis menyampaikan terima kasih kepada masyarakat dan tokoh adat Kampung Adat Cireundeu atas partisipasi dan kerja sama yang baik selama pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pihak pemerintah daerah dan seluruh pihak terkait yang telah memberikan dukungan sehingga

program optimalisasi potensi lokal beras singkong sebagai pangan pokok alternatif dapat terlaksana dengan baik.

### DAFTAR PUSTAKA

- Adger, W. N. (2020). *Social resilience to climate change and extremes*. Annual Review of Environment and Resources, 45, 379–406. <https://doi.org/10.1146/annurev-environ-012420-012857>
- Badan Ketahanan Pangan. (2021). *Kebijakan diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Statistik ketahanan pangan Indonesia 2023*. BPS RI.
- Béné, C., Newsham, A., Davies, M., Ulrichs, M., & Godfrey-Wood, R. (2021). Resilience, poverty and development. *Journal of Development Studies*, 57(2), 199–216. <https://doi.org/10.1080/00220388.2020.1849615>
- BMKG. (2022). *Perubahan iklim dan ketahanan pangan nasional*. Badan Meteorologi, Klimatologi, dan Geofisika.
- FAO. (2020). *The state of food security and nutrition in the world 2020*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- FAO. (2022). *Root and tuber crops for food security*. FAO Publishing.
- FAO. (2024). *Sustainable food systems and local food diversification*. FAO Publishing.
- Handayani, S., & Rahmawati, D. (2021). Diversifikasi pangan berbasis singkong sebagai upaya ketahanan pangan. *Jurnal Ketahanan Pangan*, 5(2), 101–112.
- Hidayat, R., & Suryana, A. (2020). Pengembangan pangan lokal dalam mendukung kemandirian pangan. *Jurnal Pangan*, 29(3), 175–186.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2020). *Roadmap diversifikasi pangan nasional*. Kementan RI.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2023). *Pengembangan pangan lokal berbasis umbi-umbian*. Kementan RI.
- Koentjaraningrat. (2021). *Pengantar ilmu antropologi* (edisi revisi). Rineka Cipta.
- Lestari, E., & Widodo, S. (2022). Kearifan lokal dalam menjaga ketahanan pangan masyarakat adat. *Jurnal Sosiologi Pedesaan*, 10(1), 45–58.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2020). *Qualitative data analysis* (4th ed.). SAGE Publications.
- Nugroho, A., & Prasetyo, B. (2023). Inovasi olahan singkong untuk meningkatkan nilai tambah pangan lokal. *Jurnal Agroindustri*, 12(2), 89–100.
- OECD. (2021). *Building resilient food systems*. OECD Publishing.
- Permana, R. C. E. (2020). *Kearifan lokal dan keberlanjutan pangan masyarakat adat*. Deepublish.
- Prabowo, A., & Santoso, I. (2024). Pangan alternatif berbasis singkong dalam mendukung SDGs. *Jurnal Pembangunan Berkelanjutan*, 8(1), 33–45.
- Rahman, F., & Sari, M. (2021). Ketahanan pangan rumah tangga berbasis pangan lokal. *Jurnal Ilmu Sosial*, 17(2), 120–131.
- Saragih, B. (2020). *Membangun kemandirian pangan berbasis potensi lokal*. IPB Press.

- Sari, D. P., & Wibowo, A. (2022). Pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan pangan lokal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(3), 201–210.
- Setiawan, I., & Nurhasanah, N. (2023). Peran masyarakat adat dalam ketahanan pangan lokal. *Jurnal Antropologi Indonesia*, 44(1), 55–67.
- Soemarno. (2021). *Ketahanan pangan dan pembangunan berkelanjutan*. UB Press.
- Suryana, A. (2020). Diversifikasi pangan untuk ketahanan pangan nasional. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 38(1), 1–14.
- Susanti, R., & Hidayah, N. (2024). Singkong sebagai pangan pokok alternatif berkelanjutan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 15(1), 22–34.
- United Nations. (2021). *Transforming our world: The 2030 agenda for sustainable development*. UN Publishing.
- United Nations. (2023). *Local food systems and indigenous communities*. UN Publishing.
- Widodo, S., & Hartati, L. (2022). Optimalisasi pangan lokal berbasis kearifan lokal. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 23(2), 145–156.
- World Bank. (2020). *Food security and resilience*. World Bank Publications.
- World Bank. (2024). *Strengthening local food systems for resilience*. World Bank Publications.
- Yuliana, E., & Kurniawan, T. (2025). Pangan lokal dan kemandirian masyarakat adat di Indonesia. *Jurnal Pembangunan Sosial*, 9(1), 1–13.