



JURNAL ILMU-ILMU PERTANIAN
POLITEKNIK PEMBANGUNAN PERTANIAN
YOGYAKARTA-MAGELANG
P-ISSN: 1858-1226; E-ISSN: 2723-4010



Analisis Karakteristik dan Potensi Lahan Pekarangan untuk Mendukung Penganekaragaman Konsumsi Pangan Keluarga di Kecamatan Kepil Kabupaten Wonosobo

Mindasa^{1*)}

¹ Balai Penyuluhan Pertanian Kecamatan Kepil,
Dinas Pangan, Pertanian dan Perikanan Kabupaten Wonosobo

*) Corresponding Author: mamanibciuk-ciuk@gmail.com

Article Info

Article History:

Received: July, 27th 2025

Accepted: October, 5th 2025

Published: December, 1st 2025

Kata Kunci:

Kelompok pangan segar
Pemanfaatan pekarangan
Penganekaragaman pangan
Potensi lahan pekarangan

Keywords:

Food diversification
Group of fresh food
Potential of yard
Utilization of yard

ABSTRAK

Potensi pekarangan berkontribusi pada ketersediaan pangan dan penganekaragaman konsumsi pangan. Pemanfaatan pekarangan untuk kegiatan pertanian akan memberikan manfaat tersedianya pangan segar yang sehat dan bergizi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis karakteristik dan potensi lahan pekarangan untuk mendukung penganekaragaman konsumsi pangan keluarga di Kecamatan Kepil. Penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Kepil dari bulan Maret sampai Juni 2025. Penelitian dilaksanakan dengan metode *survey*, penarikan sampel dengan *stratified random sampling*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lahan pekarangan terbanyak masuk kategori sempit dengan dominasi zonasi depan untuk budidaya sayuran dan rempah-rempah. Sebanyak 10 jenis tanaman yang kerap ditemukan pada lebih dari 50% pekarangan di Kecamatan Kepil yaitu; cabai rawit merah, cabai keriting, bawang daun, terung, tomat, seledri, caisim, jahe, kunyit dan serai. Penganekaragaman pangan di Kecamatan Kepil ditemukan 5 kelompok pangan segar asal tumbuhan 5 jenis pangan kelompok sereal, 26 jenis pangan kelompok sayuran, 14 jenis pangan kelompok rempah-rempah, 22 jenis pangan kelompok buah, 1 jenis pangan kelompok bahan penyegar dan pemanis, 1 jenis pangan kelompok unggas, 3 jenis pangan kelompok produk hewani mamalia, 3 jenis pangan kelompok ikan. Pola pemanfaatan sumber pangan di lahan pekarangan Kecamatan Kepil adalah sebagai sumber karbohidrat 5,33%, lemak 4,00%, mineral 49,33%, protein 9,33% dan vitamin 32,00%.

ABSTRACT

The potential of the yard contributes to food availability and diversification of food consumption. Utilization for agricultural activities will provide benefits in the form of the availability of healthy and nutritious fresh food. This study aims to analyze the characteristics and potential of yard land based on supporting the diversification of family food consumption in Kepil District. This study was conducted in Kepil District from March to June 2025. The study was conducted using a survey method, sampling with stratified random sampling. The results showed that the majority of yard land was in the narrow category with a dominance of the front zone for cultivating vegetables and spices. A total of 10 types of plants that are often found in more than 50% of yards in Kepil District are; red cayenne pepper, curly chili, spring onions, eggplant, tomatoes, celery, caisim, ginger, turmeric and lemongrass. Food diversification in Kepil District found 5 groups of fresh food from plants 5 types of cereal group food, 26 types of vegetable group food, 14 types of spice group food, 22 types of fruit group food, 1 type of freshener and sweetener group food, 1 type of poultry group food, 3 types of mammalian animal product group food, 3 types of fish group food. The pattern of utilization of

food sources in the yard of Kepil District is as a source of carbohydrates 5.33%, fat 4.00%, minerals 49.33%, protein 9.33% and vitamins 32.00%.

PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang pemenuhannya menjadi hak setiap manusia, maka kebutuhan pangan sampai dengan perseorangan harus terpenuhi. Kebutuhan pangan akan terpenuhi berdasar ketersediaannya yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, beragam, memenuhi kecukupan gizi, merata dan terjangkau untuk mewujudkan status gizi yang baik agar dapat hidup sehat, aktif dan produktif. Ketersediaan pangan akan berdampak pada konsumsi pangan masyarakat. Konsumsi pangan menurut BPS Kabupaten Wonosobo (2021), terutama sayur-sayuran dan buah-buahan masih dalam porsi kecil yaitu 8.86% untuk sayur-sayuran dan 4.81 % untuk buah-buahan.

Ketahanan pangan keluarga merupakan salah satu ciri keluarga mampu atau tidak memenuhi kebutuhan pangannya. Faktor yang mempengaruhi ketahanan pangan keluarga yaitu, tingkat pendapatan, pengetahuan dan kesadaran gizi, ketersediaan pangan, dan faktor sosial budaya (Ayuningtyas *et al.* 2019). Ketersediaan pangan bisa didukung oleh pemanfaatan lahan untuk ketahanan pangan baik lahan sawah, lahan bukan sawah dan lahan bukan pertanian. Permasalahan ketahanan pangan di Kecamatan Kepil dapat ditinjau dari pemanfaatan lahan di Kecamatan Kepil didominasi lahan bukan sawah (49.24 %) yaitu tegalan/kebun, hutan dan kolam serta lahan bukan pertanian (38.65%) lahan pekarangan dan bangunan, jalan, sungai, makam dan perkantoran (BPS Kabupaten Wonosobo 2024). Luasan lahan pekarangan yang melekat dengan bangunan di Kecamatan Kepil memiliki luas 1.463 ha (BPP Kepil 2024). Potensi lahan pekarangan inilah yang diharapkan bisa dioptimalkan dalam mendukung penganeekaragaman konsumsi pangan di Kecamatan Kepil.

Pekarangan adalah lahan yang ada di sekitar rumah/bangunan tempat tinggal/fasilitas publik dengan batas pemilikan yang jelas (BKP 2021). Pemanfaatan lahan pekarangan adalah kegiatan pertanaman yang dilakukan oleh anggota keluarga untuk penyediaan pangan rumah tangga dengan memanfaatkan lahan yang ada di sekitar rumah/bangunan tempat tinggal. Pekarangan selain difungsikan untuk pemenuhan konsumsi harian, dapat juga mendukung penganeekaragaman pangan melalui optimalisasi lahan pekarangan *existing* melalui pemanfaatan semua zonasi pekarangan untuk tanaman beragam fungsi pangan serta ternak (Azra *et al.* 2014).

Menurut Ashari *et al.* (2012) lahan pekarangan memiliki potensi dalam penyediaan bahan pangan keluarga, mengurangi pengeluaran rumah tangga untuk pembelian pangan dan meningkatkan pendapatan rumah tangga petani. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis karakteristik pekarangan (luas lahan pekarangan, zonasi pekarangan, keragaman vertikal tanaman, keanekaragaman pangan, dan potensi lahan pekarangan) untuk mendukung penganeekaragaman konsumsi pangan keluarga di Kecamatan Kepil.

METODE

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Kecamatan Kepil Kabupaten Wonosobo pada bulan April sampai Juni 2025.

Metode Penelitian

Berdasarkan pendekatan permasalahan yang dikaji, maka jenis penelitian yang digunakan adalah kualitatif. Penelitian dilaksanakan dengan metode *survey*. Adapun populasi penelitian adalah responden rumah tangga di Kecamatan Kepil 20.817 rumah tangga.

Teknik pengambilan sampel

Penarikan sampel dengan *stratified random sampling* untuk memastikan sampel benar-benar mewakili populasi yang beragam didasarkan pada karakteristik luas pekarangan, konsumsi pangan keluarga, dan sosial ekonomi budaya yang tidak seragam. Penarikan sampel menggunakan *Microsoft Excel*.

1. Teknik Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari responden dengan menggunakan kuesioner dan pengamatan langsung di lapangan. Adapun data primer yang diambil meliputi: Identifikasi sampel seperti : usia, tingkat pendidikan, pekerjaan pokok, jumlah anggota keluarga, kepemilikan lahan pekarangan, pendapatan keluarga, pemanfaatan lahan pekarangan (luas lahan pekarangan, luas lahan pekarangan yang dimanfaatkan, pola pemanfaatan lahan pekarangan, keragaman tanaman yang ditanam di pekarangan, modal awal pemanfaatan lahan pekarangan), persepsi sampel dalam pemanfaatan lahan pekarangan.

2. Analisis Data

Analisis data meliputi analisis karakteristik responden pemanfaat lahan pekarangan. Analisis struktur karakteristik pekarangan dengan pendekatan berdasarkan Arifin (1998), analisis pengelolaan dan potensi pemanfaatan lahan pekarangan serta analisis persepsi sampel dalam pemanfaatan lahan pekarangan. Metode analisis data persentase berdasarkan frekuensi jawaban yang diberikan. Adapun data yang diperoleh disajikan dalam bentuk tabel atau diagram yang kemudian dilakukan perhitungan persentase dengan tujuan memudahkan dalam mendiskripsikan data hasil penelitian. Adapun perhitungannya dengan menggunakan rumus sebagai berikut,

$$\% = n/N$$

Dimana:

% : Jumlah presentase yang diperoleh

n : Jumlah jawaban yang diperoleh

N : Jumlah seluruh responden

Tabel 1. Sasaran dan Aspek yang Perhatikan dalam Survei dan Wawancara

| Aspek | Standar |
|--------------------|---|
| Strata tanaman | Klasifikasi menurut Arifin (1998) V: Pohon > 10 m, IV: Pohon kecil: 5–10 m III: Perdu: 2–5 m, II: Semak: 1–2 m, I: Herba dan rumput < 1 m |
| Ukuran | Klasifikasi menurut Arifin (1998) 1. Luas pekarangan $\leq 120 \text{ m}^2$ (Sempit); 2. $120 \text{ m}^2 < \text{luas pekarangan} \leq 400 \text{ m}^2$ (Sedang); 3. $400 \text{ m}^2 < \text{luas pekarangan} \leq 1.000 \text{ m}^2$ (Luas); 4. Luas pekarangan > 1.000 m^2 (Sangat luas) |
| Zonasi | Klasifikasi menurut Arifin (1998) Depan, samping kiri, samping kanan, belakang |
| Ragam pangan segar | Klasifikasi BKP (2024) Pangan segar asal tumbuhan, Pangan segar asal hewan |

HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Analisis Karakteristik Ibu yang Memanfaatkan Pekarangan

Sampel (Ibu yang memanfaatkan pekarangan) diidentifikasi berdasarkan usia, kependudukan, pendidikan, pekerjaan pokok, kepemilikan pekarangan dan pendapatan keluarga. Sebagian besar sampel pada usia 36-45 tahun, usia ini masuk usia produktif bekerja (BPS 2024). Sampel yang sebagian besar ibu adalah rumah tangga (56%) diusia ini masih kuat dan mampu dalam aktivitas pemanfaatan lahan pekarangan. Kegiatan pemeliharaan lahan pekarangan setiap harinya dilaksanakan ibu rumah tangga yang sebagian besar (68%) merupakan penduduk asli.

Berdasarkan hasil wawancara menunjukkan bahwa tingkat pendidikan sebagian besar sampel pada tingkat tamat SD (40%) dengan pekerjaan pokok sebagai ibu rumah tangga (56%). Jumlah anggota keluarga rata-rata 3-4 orang dengan kepemilikan lahan pekarangan 88% milik sendiri dengan rata-rata pendapatan terbanyak kategori sedang (Rp 1.500.000 hingga Rp 2.500.000) 60 %.

3.2 Analisis Karakteristik Lahan Pekarangan

Karakteristik lahan pekarangan yang dianalisis adalah aspek-aspek dari lahan pekarangan dalam mendukung penganekaragaman pangan. Hasil penelitian di lahan pekarangan Kecamatan Kepil rata-rata luas pekarangan yang dimiliki adalah 85.6 m^2 dengan nilai tengah 62.5 m^2 (Tabel 2). Berdasarkan klasifikasinya sebagian besar luas pekarangan di lokasi penelitian termasuk dalam kategori sempit (80%) dan sebagian kecil

masuk kategori sedang (20%) (Tabel 3). Idealnya, agar pekarangan dapat mengakomodasi semua struktur dan fungsi vegetasi, dibutuhkan luas minimum sebuah pekarangan atau *critical minimum size* seluas 100 m² (Arifin 1998).

Tabel 2. Luas Pekarangan di Kecamatan Kepil

| No Sampel | Desa/Kelurahan | | | | |
|--------------|---------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
| | Desa Beran (m ²) | Desa Kaliwuluh (m ²) | Desa Kagungan (m ²) | Kelurahan Kepil (m ²) | Desa Gadingsukuh (m ²) |
| 1 | 66 | 20 | 57 | 36 | 90 |
| 2 | 60 | 30 | 58,5 | 57 | 207 |
| 3 | 44 | 138 | 78 | 62,5 | 288 |
| 4 | 24 | 214 | 45 | 91 | 32 |
| 5 | 63 | 104 | 62,5 | 175 | 24 |
| Rata-rata | 51,4 | 101,2 | 60,2 | 84,3 | 128,2 |
| Maksimum | 66 | 214 | 78 | 175 | 288 |
| Minimum | 24 | 20 | 45 | 36 | 24 |
| Rata-rata | 85,06 | | | | |
| Nilai Tengah | 62,5 | | | | |

Tabel 3. Persentase Klasifikasi Ukuran Lahan Pekarangan

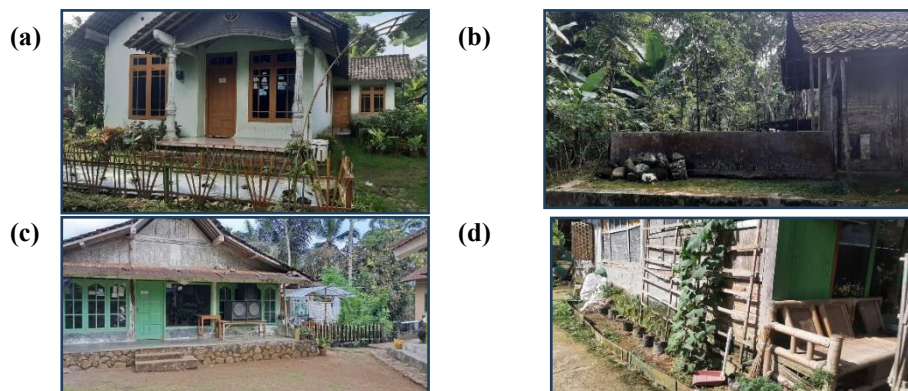
| Desa/Kelurahan | Klasifikasi Ukuran (%) | | | |
|------------------|------------------------|--------|-------|--------------|
| | Sempit | Sedang | Besar | Sangat Besar |
| Desa Beran | 100 | 0 | 0 | 0 |
| Desa Kaliwuluh | 60 | 40 | 0 | 0 |
| Desa Kagungan | 100 | 0 | 0 | 0 |
| Kelurahan Kepil | 80 | 20 | 0 | 0 |
| Desa Gadingsukuh | 60 | 40 | 0 | 0 |
| Rata-Rata | 80 | 20 | 0 | 0 |

Berdasarkan klasifikasi zonasi keberadaan lahan pekarangan, zona depan paling besar prosentasenya, selanjutnya di belakang, samping kanan dan samping kiri. Berdasarkan hasil penelitian semua sampel memiliki lahan pekarangan yang dimanfaatkan, tetapi memiliki perbedaan dalam kepemilikan zonasi pekarangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 12% sampel hanya memiliki satu zonasi pekarangan yaitu depan, 40% sampel memiliki dua zonasi, 28 % memiliki tiga zonasi, 20 % memiliki empat zonasi (zonasi lengkap) (Gambar 2).

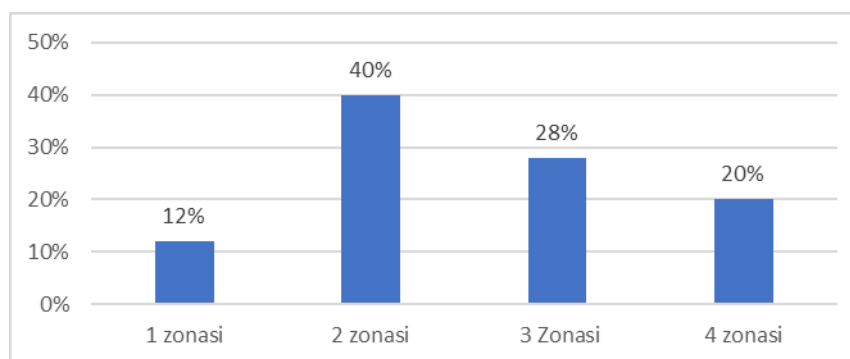
Tabel 4. Intensitas Keberadaan Zonasi Lahan Pekarangan

| Desa/Kelurahan | Zonasi (%) | | | |
|-----------------|------------|----------|--------------|---------------|
| | Depan | Belakang | Samping kiri | Samping kanan |
| Desa Beran | 100 | 40 | 20 | 60 |
| Desa Kaliwuluh | 100 | 60 | 60 | 80 |
| Desa Kagungan | 100 | 80 | 80 | 20 |
| Kelurahan Kepil | 100 | 40 | 20 | 40 |

| | | | | |
|------------------|-----|----|----|----|
| Desa Gadingsukuh | 100 | 40 | 20 | 40 |
| Rata-rata | 100 | 52 | 40 | 48 |



Gambar 1. Zonasi Pekarangan (a) depan, (b) belakang, (c) samping kiri, (d) samping kanan



Gambar 2. Diagram Kepemilikan Zonasi Pekarangan

3. 3 Analisis Pemanfaatan Lahan Pekarangan dalam Penganekaragaman Pangan

Kecamatan Kepil memiliki ketinggian tempat 555 mdpl dengan suhu udara rata-rata $18^{\circ}\text{C} - 31^{\circ}\text{C}$ (BPP Kepil 2024), dengan suhu tersebut proses fotosintesis dapat dilaksanakan. Kegiatan pertanian dibagi dalam lima erkebuna yaitu erkebuna tanaman pangan, erkebuna hortikultura, erkebuna erkebunan, erkebuna peternakan dan erkebuna perikanan. Kegiatan pemanfaatan lahan pekarangan lima erkebuna kegiatan pertanian tersebut dapat dilaksanakan sesuai dengan kondisi dan luas lahan pekarangan yang ada. Analisis pemanfaatan pekarangan meliputi pola pemanfaatan, keragaman erkebun tanaman, keanekaragaman pangan, sumber pemanfaatan pangan. Pola pemanfaatan untuk konsumsi pangan yang paling banyak adalah untuk tanaman hortikultura (sayur, buah dan rempah-rempah), dilanjutkan untuk tanaman pangan, peternakan, perikanan dan erkebunan (Tabel 5).

Tabel 5. Persentase Pola Pemanfaatan Lahan Pekarangan untuk Pangan

| Desa/Kelurahan | Tanaman Pangan (%) | Pola pemanfaatan | | | | | |
|-----------------|--------------------|------------------|------|------------|----------------|----------------|---------------|
| | | Hortikultura (%) | | | Perkebunan (%) | Peternakan (%) | Perikanan (%) |
| | | Sayur | Buah | Biofarmaka | | | |
| Desa Beran | 0 | 100 | 80 | 80 | 0 | 40 | 20 |
| Desa Kaliwuluh | 60 | 100 | 100 | 100 | 20 | 60 | 20 |
| Desa Kagungan | 40 | 100 | 80 | 100 | 0 | 40 | 40 |
| Kelurahan Kepil | 80 | 100 | 100 | 80 | 0 | 20 | 20 |

| | | | | | | | |
|------------------|----|-----|-----|-----|----|----|----|
| Desa Gadingsukuh | 40 | 100 | 100 | 100 | 40 | 40 | 0 |
| Rata-rata | 44 | 100 | 92 | 92 | 12 | 40 | 20 |

Berdasarkan hasil *survey* keragaman vertikal tanaman di Kecamatan Kepil yang paling banyak adalah tanaman dengan struktur fisik rendah (Strata I), selanjutnya strata II (1-2 m), Strata IV dan V, dan paling sedikit strata III (Tabel 6). Ditinjau dari tata letak pekarangan, pola pertanian pekarangan yang baik dapat diatur sehingga tidak mengganggu pancaran sinar matahari yang akan masuk ke halaman rumah dan juga mempertimbangkan aspek keamanan dan estetika (Solihin *et al.* 2018). Hasil penelitian pemanfaatan lahan pekarangan di Kecamatan Kepil menunjukkan bahwa zona depan paling banyak digunakan untuk penanaman tanaman dengan keragaman vertikal < 1 m yaitu sayuran, tanaman pangan jenis umbi dan kacang-kacangan, biofarmaka (rempah-rempah) dan buah sepanjang tahun jenis beri-berian. Zona belakang paling banyak untuk penanaman tanaman dengan keragaman vertikal 5-10 m dan > 10 m seperti buah semusim dan tanaman perkebunan, serta untuk kandang ternak dan kolam. Zona samping kanan dan kiri sebagian besar untuk tanaman dengan keragaman vertikal 1-2 m dan 2-5 meter seperti sayuran buah merambat, buah semusim, buah sepanjang tahun, dan untuk kolam.

Tabel 6. Persentase Keragaman Vertikal Tanaman

| Desa/Kelurahan | Keragaman vertikal tanaman (%) | | | | |
|------------------|--------------------------------|-----------|------------|-----------|----------|
| | Strata I | Strata II | Strata III | Strata IV | Strata V |
| | <1 m | 1-2 m | 2-5 m | 5-10m | >10m |
| Desa Beran | 100 | 40 | 20 | 0 | 0 |
| Desa Kaliwuluh | 100 | 40 | 40 | 20 | 20 |
| Desa Kagungan | 100 | 40 | 40 | 20 | 20 |
| Kelurahan Kepil | 100 | 60 | 60 | 20 | 20 |
| Desa Gadingsukuh | 100 | 80 | 40 | 60 | 60 |

Berdasarkan klasifikasi pangan segar BPN (2023) dari hasil penelitian ditemukan 5 kelompok pangan segar asal tumbuhan (serealia, sayuran, rempah-rempah, buah, bahan penyegar dan pemanis) dan 3 kelompok pangan segar asal hewan yang ada di pekarangan. 5 kelompok pangan asal tumbuhan tersebut meliputi: 5 jenis pangan kelompok serealia, 26 jenis pangan kelompok sayuran, 14 jenis pangan kelompok rempah-rempah, 22 jenis pangan kelompok buah, 1 jenis pangan kelompok bahan penyegar dan pemanis, 1 jenis pangan kelompok unggas, 3 jenis pangan kelompok produk hewan mamalia, 3 jenis pangan kelompok ikan (Tabel 7). Menurut Azra *et al.* (2014) keanekaragaman tanaman pangan diindikasikan dengan beragamnya jenis pangan baik dalam hal strata maupun fungsi tanaman.

Tabel 7. Keanekaragaman Pangan Segar di Lahan Pekarangan Kecamatan Kepil

| Nama Latin | Jenis Pangan | Kelompok | Sub Kelompok |
|---|----------------|-----------------|-----------------|
| <i>Zea mays</i> | Jagung | Serealia | Serealia |
| <i>Ipomoea batatas</i> | Ubi Jalar | Umbi | Umbi |
| <i>Glycine max (L.) Merr.</i> | Edamame | Polong-polongan | Polong-polongan |
| <i>Colocasia esculenta</i> | Talas | Umbi | Umbi |
| <i>Arachis hypogaea L.</i> | Kacang tanah | Polong-polongan | Polong-polongan |
| <i>Vigna unguiculata ssp. sesquipedalis</i> | Kacang Panjang | Sayur | Sayuran buah |
| <i>Solanum melongena</i> | Terung | Sayur | Sayuran buah |
| <i>Solanum lycopersicum</i> | Tomat | Sayur | Sayuran buah |
| <i>Sechium edule</i> | Labu siam | Sayur | Sayuran buah |
| <i>Sauropus androgynus</i> | Daun katuk | Sayur | Sayuran daun |
| <i>Psophocarpus tetragonolobus L.</i> | Kecipir | Sayur | Sayuran daun |

| | | | |
|---|----------------------|---------|--|
| <i>Phaseolus vulgaris</i> | Buncis | Sayur | Sayuran buah |
| <i>Ocimum basilicum</i> Var <i>anisatum</i> Benth. | Kemangi | Sayur | Sayuran daun |
| <i>Momordica charantia</i> | Pare | Sayur | Sayuran buah |
| <i>Manihot esculenta</i> Crantz | Daun ubi kayu | Sayur | Sayuran daun |
| <i>Lactuca sativa</i> | Selada | Sayur | Sayuran daun |
| <i>Ipomoea aquatica</i> | Kangkung | Sayur | Sayuran daun |
| <i>Cucurbita moschata</i> | Labu kuning | Sayur | Sayuran buah |
| <i>Cucumis sativus</i> | Mentimun | Sayur | Sayuran buah |
| <i>Cosmos caudatus</i> | Suring/ daun kenikir | Sayur | Sayuran daun |
| <i>Cnidioscolus aconitifolius</i> | Pepaya jepang | Sayur | Sayuran daun |
| <i>Brassica rapa</i> subsp. <i>chinensis</i> | Pak coy | Sayur | Sayuran daun |
| <i>Brassica oleracea</i> L. | Kubis | Sayur | Kubis-kubisan |
| <i>Brassica juncea</i> L. | Sawi pahit | Sayur | Sayuran daun |
| <i>Brassica chinensis</i> var. <i>parachinensis</i> | Caisim | Sayur | Sayuran daun |
| <i>Apium graveolens</i> | Seledri | Sayur | Sayuran batang/tangkai |
| <i>Amaranthus</i> sp. | Bayam | Sayur | Sayuran daun |
| <i>Aloe vera</i> | Lidah buaya | Sayuran | Sayuran lain |
| <i>Allium schoenoprasum</i> | Kucai | Sayur | Sayuran daun |
| <i>Allium fistulosum</i> | Bawang daun | Sayur | Sayuran daun |
| <i>Allium cepa</i> L. | Bawang merah | Sayur | Umbi Lapis |
| <i>Zingiber officinale</i> | Jahe | Rempah | Rempah lainnya (rimpang) |
| <i>Syzygium polyanthum</i> | Salam | Rempah | Rempah daun |
| <i>Pimenta dioica</i> | Merica Jamaika | Rempah | Rempah lainnya (biji) |
| <i>Pandanus amaryllifolius</i> | Pandan | Rempah | Rempah daun |
| <i>Mentha</i> | Daun mint | Rempah | Rempah daun |
| <i>Kaempferia galanga</i> | Kencur | Rempah | Rempah lainnya (rimpang) |
| <i>Foeniculum vulgare</i> Miller | Adas | Rempah | Rempah lainnya |
| <i>Cymbopogon citratus</i> | Serai | Rempah | Rempah lainnya (batang) |
| <i>Curcuma longa</i> | Kunyit | Rempah | Rempah lainnya (rimpang) |
| <i>Capsicum frutescens</i> | Cabai rawit merah | Rempah | Rempah lainnya (Buah, biji) |
| <i>Capsicum annuum</i> L. | Cabai Keriting | Rempah | Rempah lainnya (Buah, biji) |
| <i>Boesenbergia pandurata</i> | Temu kunci | Rempah | Rempah lainnya (rimpang) |
| <i>Amomum cardamomum</i> L. | Kapulaga | Rempah | Rempah lainnya (bijo, buah) |
| <i>Alpinia galanga</i> | Lengkuas | Rempah | Rempah lainnya (rimpang) |
| <i>Psidium guajava</i> | Jambu biji | Buah | Buah dengan kulit yang dapat dimakan |
| <i>Physalis</i> | Ciplukan | Buah | Buah dengan kulit yang dapat dimakan |
| <i>Persea americana</i> | Alpukat | Buah | Buah dengan kulit yang tidak dapat dimakan |

| | | | |
|-------------------------------------|--------------|----------------------------|--|
| <i>Pachyrhizus erosus L.</i> | Bengkuang | Buah | Buah dengan kulit yang tidak dapat dimakan |
| <i>Nephelium lappaceum</i> | Rambutan | Buah | Buah dengan kulit yang tidak dapat dimakan |
| <i>Musa spp.</i> | Pisang | Buah | Buah dengan kulit yang tidak dapat dimakan |
| <i>Mangifera indica L.</i> | Mangga | Buah | Buah dengan kulit yang tidak dapat dimakan |
| <i>Lansium domesticum</i> | Duku | Buah | Buah dengan kulit yang tidak dapat dimakan |
| <i>Garcinia mangostana</i> | Manggis | Buah | Buah dengan kulit yang tidak dapat dimakan |
| <i>Fragaria x ananassa</i> | Stroberi | Buah | Beri-berian |
| <i>Eugenia aqueaum</i> | Jambu air | Buah | Buah dengan kulit yang dapat dimakan |
| <i>Durio zibethinus</i> | Durian | Buah | Buah dengan kulit yang tidak dapat dimakan |
| <i>Cocos nucifera L.</i> | Kelapa | Buah | Biji/buah berminyak |
| <i>Citrus hystrix</i> | Jeruk purut | Buah | Jeruk |
| <i>Citrus aurantifolia</i> | Jeruk nipis | Buah | Jeruk |
| <i>Citrus × sinensis</i> | Jeruk manis | Buah | Jeruk |
| <i>Carica papaya L.</i> | Pepaya | Buah | Buah dengan kulit yang tidak dapat dimakan |
| <i>Averrhoa carambola</i> | Belimbing | Buah | Buah dengan kulit yang dapat dimakan |
| <i>Artocarpus heterophyllus</i> | Nangka | Buah | Buah dengan kulit yang tidak dapat dimakan |
| <i>Arenga pinnata (Wurmb) Merr.</i> | Aren | Buah | Biji/buah berminyak |
| <i>Annona muricata</i> | Sirsak | Buah | Buah dengan kulit yang tidak dapat dimakan |
| <i>Ananas comosus</i> | Nanas | Buah | Buah dengan kulit yang tidak dapat dimakan |
| <i>Coffea canephora</i> | Kopi robusta | Bahan penyegar dan pemanis | Bahan penyegar |
| <i>Gallus domesticus</i> | Ayam kampung | Unggas | Daging |
| <i>Cavia porcellus</i> | Marmut | Produk hewan mamalia | Daging |
| <i>Capra aegagrus hircus</i> | Kambing | Produk hewan mamalia | Daging |
| <i>Ovis aris</i> | Domba | Produk hewan mamalia | Daging |
| <i>Clarias</i> | Ikan lele | Ikan | Ikan bersirip |
| <i>Oreochromis niloticus</i> | Ikan Nila | Ikan | Ikan bersirip |
| <i>Colossoma macropomum</i> | Ikan Bawal | Ikan | Ikan bersirip |

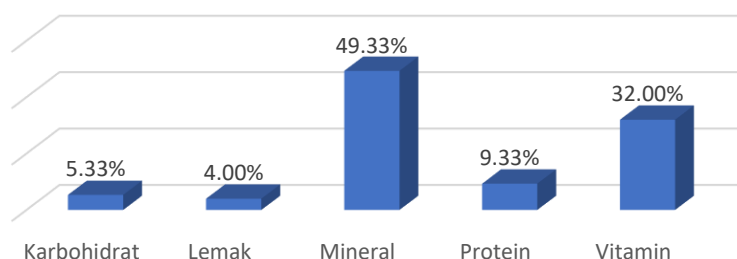
Hasil penelitian ini ditemukan sebanyak 10 jenis tanaman yang banyak ditemukan di pekarangan (lebih dari 50%) di Kecamatan Kepil yaitu; cabai rawit merah, cabai keriting, bawang daun, terung, tomat, seledri, caisim, jahe, kunyit dan serai (Tabel 8).

Tabel 8. Jenis Tanaman yang Banyak Ditemukan di Pekarangan Kecamatan Kepil

| No | Nama Lokal | Nama latin |
|----|-------------------|----------------------------|
| 1 | Cabai rawit merah | <i>Capsicum frutescens</i> |

| | | |
|----|----------------|--------------------------------|
| 2 | Cabai keriting | <i>Capsicum annuum L.</i> |
| 3 | Bawang daun | <i>Allium fistulosum</i> |
| 4 | Terung | <i>Solanum melongena</i> |
| 5 | Tomat | <i>Solanum lycopersicum</i> |
| 6 | Seledri | <i>Apium graveolens</i> |
| 7 | Caisim | <i>Brassica chinensis var.</i> |
| 8 | Jahe | <i>Zingiber officinale</i> |
| 9 | Kunyit | <i>Curcuma longa</i> |
| 10 | Serai | <i>Cymbopogon citratus</i> |

Pemanfaatan lahan pekarangan juga dapat mendukung gerakan diversifikasi pangan dengan bertanam sayuran di pekarangan, masyarakat dapat lebih mudah mendapatkan dan mengonsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang, dan aman (Ashari *et al.* 2012). Berdasarkan Gambar 3, pemanfaatan lahan pekarangan sebagai sumber pangan berdasarkan persentasenya adalah sebagai berikut: sebagai sumber karbohidrat 5,33%, lemak 4,00%, mineral 49,33%, protein 9,33% dan vitamin 32,00%.



Gambar 3. Sumber Pemanfaatan Pangan dari Lahan Pekarangan dalam Penganekaragaman Pangan di Kecamatan Kepil

3.4 Analisis Potensi Lahan Pekarangan

Pemanfaatan lahan pekarangan setiap sampel berbeda dari pola pemanfaatan, modal awal pemanfaatan, jenis tanaman sebagai sumber pangan yang ditanam atau ternak/ ikan yang dibudidayakan, banyaknya tanaman dan tekniknyanya. Pada penelitian ini rata-rata modal awal pemanfaatan lahan pekarangan paling besar persentasenya adalah kurang dari Rp 500.000,- (52%). Modal awal untuk pembelian *polybag*, bibit sayuran dan pupuk kandang. Modal awal yang besar (> Rp. 1.000.000,-) untuk budidaya sayuran secara hidroponik, budidaya ternak dan ikan. Hal ini disebabkan karena dalam budidaya sayuran secara hidroponik memerlukan instalasi dan pemeliharaan yang tidak murah. Kegiatan budidaya ternak, modalnya besar karena harus membuat kandang dan bibit ternak, untuk budidaya ikan harus membuat kolam dan membeli benih ikan. Sumber pangan yang paling banyak di temukan di lahan pekarangan Kecamatan Kepil adalah sumber mineral (Gambar 3) yaitu sayuran. Rata-rata sampel menanam 7 jenis sayuran dengan jumlah rata-rata tanaman sayuran masing-masing desa/kelurahan yaitu: Desa Beran 57, Desa Kaliwuluh 179, Desa Kagungan 61, Kelurahan Kepil 337, dan Desa Gadingsukuh 82 (Tabel 9). Menurut BKP (2021) 75 polibag setara dengan 25 m² jika ditanam di lahan. Hal ini menunjukkan bahwa pemanfaatan lahan pekarangan di Desa Kaliwuluh, Kelurahan Kepil dan Desa Gadingsukuh lebih dari 25 m².

Tabel 9. Jumlah Tanaman Sayuran di Lahan Pekarangan

| Sampel | Desa/Kelurahan | | | | |
|--------|----------------|----------------|---------------|-----------------|------------------|
| | Desa Beran | Desa Kaliwuluh | Desa Kagungan | Kelurahan Kepil | Desa Gadingsukuh |
| 1 | 68 | 160 | 48 | 303 | 60 |
| 2 | 39 | 121 | 39 | 227 | 82 |
| 3 | 48 | 255 | 70 | 399 | 180 |

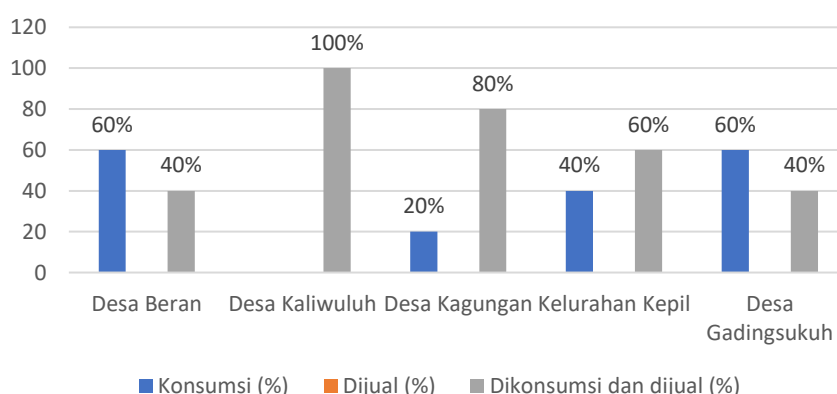
| | | | | | |
|-----------|----|-----|-----|-----|----|
| 4 | 96 | 160 | 31 | 138 | 47 |
| 5 | 35 | 200 | 118 | 617 | 42 |
| Rata-rata | 57 | 179 | 61 | 337 | 82 |

Teknik dan media yang digunakan dalam menanam di pekarangan menurut Ayuningtyas *et al* (2019) meliputi pot dan *polybag*, vertikultur, dan hidroponik. Berdasarkan teknik dan media tanam dalam penanaman sayuran, 92% menerapkan metode konvensional (menggunakan media *polybag* dan langsung di tanah), sedangkan 8% metode modern dengan teknik hidroponik. Kegiatan budidaya di *polybag*, sampel juga menggabungkan dengan teknik vertikultur (rak).



Gambar. 4 Optimalisasi Pemanfaatan Lahan Pekarangan (a) budidaya langsung di tanah, (b) penerapan *system* vertikultur, (c) budidaya di *polybag*, (d) hidroponik

Menurut Ashari *et al.* (2012) lahan pekarangan memiliki potensi dalam penyediaan bahan pangan keluarga, mengurangi pengeluaran rumah tangga untuk pembelian pangan dan meningkatkan pendapatan rumah tangga petani. Pemanfaatan hasil penanaman di lahan pekarangan dikategorikan menjadi 3 yaitu untuk konsumsi saja, dijual, konsumsi dan dijual. Penelitian ini mendapatkan hasil bahwa sebagian besar hasil dari lahan pekarangan adalah untuk konsumsi 60% dan 40% dikonsumsi dan dijual. Sampel di Desa Kaliwuluh 100% memanfaatkan hasil dari lahan pekarangan untuk konsumsi dan dijual (Gambar 5).



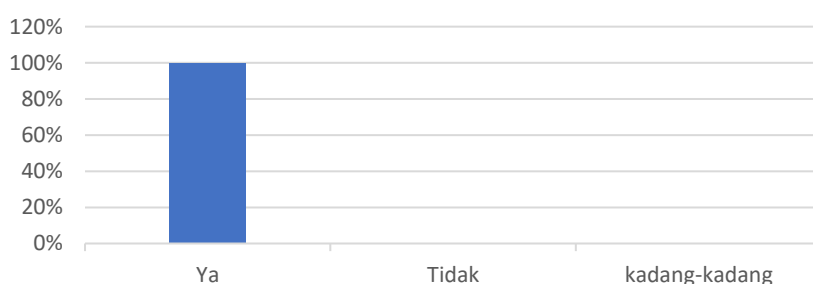
Gambar 5. Pemanfaatan Hasil di Lahan Pekarangan Kecamatan Kepil

Pemberdayaan pekarangan yang didasari oleh kearifan lokal, budaya lokal, serta pengetahuan ekologis setempat diperkirakan dapat diandalkan sebagai lahan fungsional, yaitu produktif baik untuk pemenuhan kebutuhan pangan secara subsistem, maupun berskala ekonomis (Arifin 2013). Jenis sayuran lokal di Kecamatan Kepil yang banyak dibudidayakan di pekarangan dan dijual adalah kucai. Sayur kucai mudah dalam penanaman, pemeliharaan serta mudah penjualannya. Sayur kucai untuk industri pengolahan pangan seperti

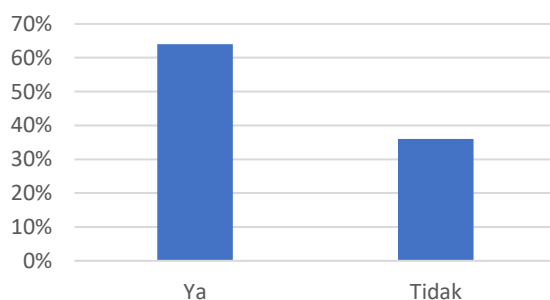
opak dan gorengan. Total 44% sampel menanam kucai, yang menanam untuk konsumsi dan dijual 36%. Jenis buah lokal yang paling banyak dijual adalah buah pisang, ada 44% sampel yang menanam pisang di lahan pekarangan baik dikonsumsi atau dijual.

3.5 Persepsi Kemudahan dalam Memenuhi Kebutuhan Sehari-hari

Menurut Ibrahim *et al.* (2023) setelah memanfaatkan lahan pekarangan untuk kegiatan pertanian manfaat yang dirasakan oleh responden adalah memenuhi kebutuhan sehari-hari dapat dengan mudah karena responden langsung memanen pada pekarangan sendiri. Hal ini sejalan dengan hasil jawaban responden 100% memilih ya (Gambar 6). Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat merasakan manfaat dari pemanfaatan lahan pekarangan baik dalam memenuhi kebutuhan pangan sehari-hari maupun tambahan pendapatan dari menjual hasilnya (Gambar 7). Kenaikan pendapatan dirasakan oleh keluarga yang menjual hasil panen selain untuk konsumsi. Sedangkan yang memanfaatkan hasil lahan pekarangan untuk konsumsi keluarga tidak merasakan kenaikan pendapatan.

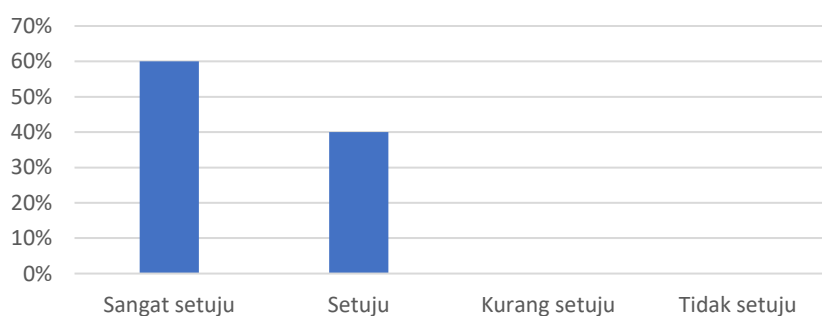


Gambar 6. Diagram Persepsi Terhadap Kemudahan Pemenuhan Kebutuhan Pangan

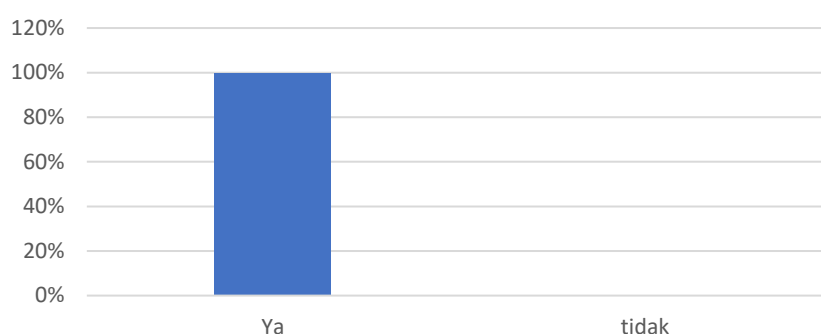


Gambar 7. Diagram Persepsi Kenaikan Pendapatan dari Pemanfaatan Pekarangan

Berdasarkan hasil wawancara, respon yang diberikan oleh masyarakat terhadap pemanfaatan lahan pekarangan sangat positif. Hal ini ditunjukkan dengan 15 (60%) orang yang memilih jawaban sangat setuju dan 10 orang (40%) memberikan jawaban setuju (Gambar 8) terhadap kemudahan pemenuhan kebutuhan pangan. Selain itu respon positif diberikan juga masyarakat dalam keberlanjutan kegiatan pemanfaatan lahan pekarangan, dimana 100% responden menjawab ya (Gambar 9).



Gambar 8. Diagram Persepsi terhadap Kemudahan Pemenuhan Pangan Sehari-hari



Gambar 9. Diagram Persepsi terhadap Keberlanjutan Pemanfaatan Lahan Pekarangan

KESIMPULAN

Kecamatan Kepil memiliki kondisi ketinggian dan cuaca yang mendukung pertumbuhan tanaman sepanjang tahun. Rata-rata rumah dari sampel memiliki lahan pekarangan, meski sebagian besar pekarangan tergolong sempit (80%). Pemanfaatan lahan pekarangan untuk pangan paling besar persentasenya adalah zona depan yang dimanfaatkan untuk sayuran dan biofarmaka (rempah-rempah). Lahan sempit penerapan budidaya sayuran dengan paling banyak dengan media *polybag*. Sebanyak 10 jenis tanaman yang kerap ditemukan pada lebih dari 50% pekarangan di Kecamatan Kepil yaitu; cabai rawit merah, cabai keriting, bawang daun, terung, tomat, seledri, caisim, jahe, kunyit dan serai. Hasil dari pemanfaatan lahan pekarangan, penganeekaragaman pangan di Kecamatan Kepil ditemukan 5 kelompok pangan segar asal tumbuhan (serealialia, sayuran, rempah-rempah, buah, bahan penyegar dan pemanis) dan 3 kelompok pangan segar asal hewan yang ada di pekarangan. 5 kelompok pangan asal tumbuhan tersebut meliputi: 5 jenis pangan kelompok serealialia, 26 jenis pangan kelompok sayuran, 14 jenis pangan kelompok rempah-rempah, 22 Jenis pangan kelompok buah, 1 jenis pangan kelompok bahan penyegar dan pemanis, 1 jenis pangan kelompok unggas, 3 jenis pangan kelompok produk hewan mamalia, 3 jenis pangan kelompok ikan. Pola pemanfaatan sumber pangan di lahan pekarangan Kecamatan Kepil adalah sebagai sumber karbohidrat 5,33%, lemak 4,00%, mineral 49,33%, protein 9,33% dan vitamin 32,00%.

REFERENSI

- Arifin HS. 2013. Pekarangan Kampung untuk Konservasi Agro-Biodiversitas dalam Mendukung Penganeekaragaman dan Ketahanan Pangan di Indonesia. Orasi Ilmiah Guru Besar. Bogor (ID): IPB. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/73656>
- Arifin HS. 1998. *Study on the vegetation structure of pekarangan and its changes in West Java, Indonesia*. [dissertation]. Japan: Okayama University.
- Arifin HS, Munandar A, Arifin-Nurhayati HS, Kaswanto RL. 2010. Pemanfaatan Pekarangan di Perdesaan Buku Seri II. Bogor (ID): IPB Press.
- Ashari, Saptana dan Purwantini, TB. 2012. Potensi dan Prospek Pemanfaatan Lahan Pekarangan Untuk Mendukung Ketahanan Pangan. Forum Penelitian Agro Ekonomi. 30 (1): 13-30. 2012 // DOI: [10.21082/fae.v30n1.2012.13-30](https://doi.org/10.21082/fae.v30n1.2012.13-30)
- Ayuningtyas, C.E., &Jatmika, S.E. 2019. *Pemanfaatan Lahan Pekarangan untuk Meningkatkan Gizi Keluarga*. Yogyakarta: K-Media.
- Azra ALZ, Arifin H.S, Astawan M. 2014. Analisis Karakteristik Pekarangan dalam Mendukung Penganeekaragaman Pangan Keluarga di Kabupaten Bogor. *Jurnal Lanskap Indonesia* 6 (2): 1-12. <https://doi.org/10.29244/jli.v6i2.16552>
- Badan Ketahanan Pangan. 2021. Petunjuk Teknis Bantuan Pemerintah Kegiatan Pekarangan Pangan Lestari (P2L). Jakarta : Badan Ketahanan Pangan- Kementrian Pertanian RI.
- Badan Pangan Nasional. 2023. Pedoman Klasifikasi Pangan Segar. Jakarta: Badan Pangan Nasional RI.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Wonosobo. 2024. Kecamatan Kepil Dalam Angka.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Wonosobo. 2021. Pola Konsumsi Makanan (Persen). <https://wonosobokab.bps.go.id/id/statistics-table/2/MTI4IzI=/pola-konsumsi-makanan.html>

- Badan Pusat Statistik. 2024. Prevalensi Ketidacukupan Konsumsi Pangan (Persen) Per Kabupaten/kota (Persen. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/MjI2OSMy/prevalensi-ketidacukupan-konsumsi-pangan--persen--per-kabupaten-kota.html>)
- Balai Penyuluhan Pertanian Kepil. 2024. Programa Penyuluhan Pertanian Tahun 2024.
- Ibrahim K., Rosita, Gunawan. 2023. Potensi dan Prospek Pemanfaatan Lahan Pekarangan untuk Mendukung Ketahanan Pangan Bagi Masyarakat Kota Ternate. Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Khairun. <https://ejournal.unkhair.ac.id/index.php/agri/article/view/5916>
- Solihin E., Sandrawati A., Kurniawan W. 2018, Pemanfaatan Pekarangan Rumah Untuk Budidaya Sayuran Sebagai penyedia Gizi Sehat Keluarga. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat 2(8): 590-593.