

STUDI POTENSI DAN PENGEMBANGAN PANGAN LOKAL DI SITUS PURBAKALA PATIAYAM, KUDUS – JAWA TENGAH

Dhanang Puspita ¹✉

¹ Teknologi Pangan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Kristen Satya Wacana, Jl. Kartini No. 11a, Salatiga, Jawa Tengah, 50711, Indonesia

Info Artikel

Sejarah Artikel:

Disubmit : 15-07-2025

Direvisi : 25-07-2025

Disetujui : 27-07-2025

Keywords:

*innovation food, local food,
Patiayam, post-harvest.*

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah melihat potensi bahan pangan lokal serta upaya inovasi pangan untuk meningkatkan nilai ekonomis dari hasil pascapanen. Metode yang digunakan adalah observasi dan wawancara pada warga setempat, dan hasilnya dituliskan secara kualitatif deskriptif. Hasil penelitian diperoleh, beragam tanaman pertanian yang musiman maupun tahunan yang pascapanennya belum diolah oleh petani. Salah satu yang sudah dilakukan adalah inovasi pengolahan dan pengemasan kopi. Produk pangan lokal yang lain memiliki potensi yang sama untuk dikembangkan menjadi beragam produk oleh masyarakat secara mandiri atau kolaboratif.

Abstract

The purpose of this study is to see the potential of local food ingredients and food innovation efforts to increase the economic value of post-harvest results. The methods used are observation and interviews with local residents and the results are written in a qualitative descriptive manner. The results of the study obtained various seasonal and annual agricultural crops whose post-harvest has not been processed by farmers. One that has been done is the innovation of coffee processing and packaging. Other local food products have the same potential to be developed into various products by the community independently or collaboratively.

✉ Alamat Korespondensi:

E-mail: dhanang.puspita@uksw.edu

p-ISSN 2746-0207

e-ISSN 2807-7865

1. Pendahuluan

Di Kabupaten Kudus, Provinsi Jawa Tengah terdapat Situs Purbakala Patiayam. Situs ini sudah dikenal oleh dunia internasional, karena ditemukannya fosil-fosil hewan purba. Selain terkenal akan temuan fosilnya, Patiayam juga memiliki museum purbakala yang menjadi salah satu destinasi pariwisata di Kabupaten Kudus. Wilayah di Situs Purbakala Patiayam sebagian besar adalah wilayah IPHPS (Izin Pemanfaatan Hutan Perhutanan Sosial) (Puspita, 2024).

IPHPS yang dimiliki Perum Perhutani, diberikan kepada masyarakat sekitar sebagai lahan pertanian. Hutan yang sebelumnya adalah hutan produksi dengan tanaman kayu jati, tetapi terjadi deforestasi sebelum tahun 2000, yang mengubah status hutan tersebut menjadi IPHPS yang saat ini dikelola oleh masyarakat di Desa Terban (Kab. Kudus), dan Sukobubuk (Kab. Pati).

Akibat deforestasi besar-besaran, telah mengubah ekologi hutan, salah satunya adalah terjadi erosi pada permukaan tanah atau humus. Lahan hutan saat ini menjadi lahan pertanian atau ladang dengan kondisi lahan yang tandus. Lahan yang kurang baik tersebut, memaksa para petani untuk mengusahakan komoditas pertanian yang tahan pada kondisi kering dan unsur hara yang minim.

Pada saat ini, komoditas pertanian yang terbesar di sana adalah jagung, ubi kayu, kacang tolo, dan pisang. Beberapa tanaman musiman yang dibudidayakan adalah kopi robusta, mangga, kluwih, sukun, nangka, dan petai. Kendala yang dihadapi para petani disana adalah pascapanen, sebab selama ini petani mengubah nilai ekonomis hasil pertaniannya dengan cara diijon atau dijual dalam produk mentah.

Solusi yang bisa diberikan pada masyarakat untuk memaksimalkan hasil pascapanen adalah melakukan pengolahan pangan. Inovasi pangan yang bisa dilakukan dengan pengemasan, transformasi produk, hingga *branding* produk. Dengan demikian, masyarakat bisa memberikan nilai lebih pada hasil komoditas pertanian. Tujuan dari penelitian ini adalah melihat potensi bahan pangan lokal serta upaya inovasi pangan untuk meningkatkan nilai ekonomis dari hasil pascapanen.

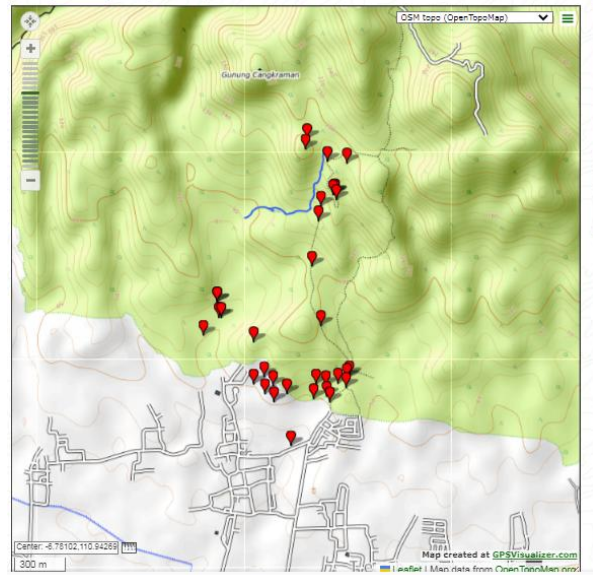
2. Metodologi Penelitian

Penelitian ini bersifat observatif deskriptif yang dilakukan di Situs Purbakala Patiayam, Kabupaten Kudus pada Bulan Juli 2025. Alat yang digunakan adalah kamera, alat perekam, GPS, dan buku catatan.

Penelitian dilakukan dengan observasi di kawasan Patiayam yang dijadikan IPHS untuk mendapatkan data jenis-jenis tanaman pertanian. Wawancara dilakukan pada petani penggarap lahan IPHS dan masyarakat yang memanfaatkan hasil panen dari komoditas pertanian untuk mendapatkan data tentang pascapanen.

3. Hasil dan Pembahasan

Hasil observasi dilapangan ditunjukkan pada Gambar 1., yang merupakan peta survey lapangan untuk mendapatkan data pangan lokal di kawasan Situs Purbakala Patiayam.



Gambar 1. Lokasi observasi pangan lokasi di Patiayam.

Hasil observasi lapangan dan wawancara, diperoleh ragam jenis komoditas pertanian yang dihasilkan oleh petani di Patiayam yang menggunakan lahan IPHS yang ditampilkan pada Tabel 1. Pada tabel tersebut terdapat hasil pertanian dengan tanaman tahunan dan musiman.

Tabel 1. Tanaman pertanian di Patiayam.

Jenis Tanaman	Musim Berbuah
Alpukat	Tahunan
Durian	Tahunan
Gembili	Musiman
Jagung	Musiman
Jagung kecil	Musiman
Kacang tolo	Musiman
Kluwih	Tahunan
Kopi	Tahunan
Mangga	Tahunan
Nangka	Tahunan
Pepaya kalifornia	Tahunan
Petai	Tahunan
Pisang karmilin	Musiman
Pisang kidang	Musiman
Pisang raja	Musiman
Pisang tanduk	Musiman
Singkong	Musiman
Sukun	Tahunan

Pertanian Patiayam

IPHS adalah lahan milik Perhutani yang dulunya menjadi hutan produksi yang ditanami kayu jati. Akibat deforestasi, lahan hutan berubah menjadi lahan pertanian. Selain itu, terjadi perubahan komposisi tanah pada lahan IPHS, yakni degradasi kesuburan tanah. Deforestasi mengubah area tutupan lahan, sehingga pada saat musim hujan akan terjadi erosi, yakni terbawanya mulsa tanah atau humus oleh *run off* atau aliran permukaan. Dengan demikian, tanah hanya menyisakan lapisan yang keras yakni batuan dan pasir. Selain itu, pada musim panas, karena paparan matahari tanpa ada penghalang, maka penguapan air pada tanah juga cepat sehingga membuat tanah menjadi kering dan tandus (Puspita, 2024).

Kondisi menurunnya kualitas tanah, membuat lahan IPHS cocok hanya untuk tanaman pertanian yang tahan pada kondisi kering, minim unsur hara, dan kadar air tanah yang minim. Beberapa tanaman pertanian yang cocok, seperti ditunjukkan pada tabel 1 dan menjadi komoditas utama pertanian yakni; jagung besar, jagung kecil, singkong, kacang tolo, pepaya, dan beragam jenis pisang.

Tanaman yang masuk dalam kategori musiman ini menjadi tanaman utama, karena terbukti tahan kondisi kering, unsur hara yang minim, dan sepenuhnya tergantung pada tadah hujan. Dengan demikian, dalam kawasan IPHS di Patiayam, hampir seluruh jenis tanaman adalah sama atau monokultur. Berbeda dengan tanaman tahunan, yang merupakan bantuan CSR Djarum Foundation Bakti Lingkungan (Zapariza et al., 2024). Tanaman tahunan seperti; mangga, alpukat, dan petai diberikan untuk memberikan penghasilan tambahan pada musim-musim tertentu (Ayu et al., 2015).

Tanaman tahunan ini sangat penting, yang pertama memberikan pengsilan pada kurun waktu tertentu. Petai dalam setahun panen dua kali yakni bulan April – Mei, dan November – Desember. Mangga memiliki puncak panen pada bulan Juli – Agustus, dan Alpukat pada bulan Oktober – Desember. Yang kedua, tanaman tahunan juga berguna sebagai tanaman peneduh, menjaga iklim mikro, menjaga agregat tanah agar tidak mudah erosi, meredam paparan air hujan dan sinar matahari, serta menjaga kelembapan tanah.

Tanaman tahunan lainnya yang dibudidayakan mandiri oleh petani seperti; kopi, nangka, kluwih, sukun, dan durian menjadi tambahan penghasilan bagi petani, namun petani tidak mengushakan semua tanaman tersebut. Tanaman tersebut ditanam di lahan-lahan yang tidak dipakai untuk tananam semusim, karena menutupi paparan sinar matahari. Petani yang memiliki IPHS dengan lereng dan terdapat aliran sungai kecil, dimanfaatkan untuk ditanami tanaman tahunan. Kopi akan dipanen pada bulan Juli – Agustus, begitu juga dengan sukun, nangka, dan kluwih yang memiliki waktu yang bersamaan, sedangkan durian bulan Desember – Februari (Sukardi, 2025).

Tanaman tumpang sari juga diterapkan oleh petani, yang ditanam bersamaan dengan tanaman

jagung. Gembili dan kacang tolo di tanam menjelang jagung sudah memiliki ketinggian 50 cm lebih. Gembili dan kacang tolo adalah tanaman merambat, dan memanfaatkan batang jagung sebagai media rambatannya. Pada saat jagung sudah usai dipanen, makan petani juga memanen biji kacang tolo dan umbi dari gembili. Dalam satu tahun, petani bisa menanam jagung berikut dengan tanaman tumpang sari sebanyak dua kali, yakni pada nulan November dan April (Wagiran, 2025).

Pascapanen

Dari hasil wawancara dengan Wagiran (2025), Suwito (2025), dan Sukardi (2025) sebagai petani yang mengelola lahan IPHS menyebutkan jika petani di Patiayam tidak mengolah hasil panennya, dan hanya dijual dalam bentuk mentah. Mereka tidak memiliki kemampuan dan waktu untuk mengolah, sebab mereka hanya fokus di lahan pertanian.

Jika dilihat dari nilai ekonominya, harga komoditas pertanian tergantung harga pasar dan tengkulak, dan disajikan pada Tabel 2. Harga yang dipatok oleh tengkulak adalah harga dasar atau yang terendah, sebab diperoleh dari petani langsung. Jika sudah masuk di pasar, harga sudah berubah. Jagung dengan harga dasar Rp 5.000,00 jika sudah di pasar akan bervariasi dari Rp 6.000,00 – Rp 8.000,00.

Tabel 2. Harga komoditas hasil pertanian.

Jenis Komoditas	Harga (Rp/kg)
Gembili	2.400
Jagung besar	4.800
Jagung kecil	6.000
Kacang tolo	12.000
Kluwih	3.000
Kopi	9.000
Petai	25.000
Pisang karmilin	15.000
Pisang Kijang	35.000
Pisang Raja	50.000
Pisang tanduk	15.000
Singkong	1.000
Sukun	3.000

Dari tabel 1, jika di kalkulasi petani hanya akan mendapat pengsilan bersih dari hasil panen sekitar 20 – 25%, sebab sudah dipotong untuk biaya untuk penggarap lahan, pupuk, herbisida, pestisida, pemanenan, dan pengangkutan. Jika dalam satu hektar dapat panen 8 ton jagung makan akan menerima Rp 38.400.000,00 dan pendapatan bersih Rp 7.680.000,00 – Rp 9.600.000,00 dalam sekali musim panen (6 bulan), dan pendapatan per bulan pendapatan Rp 1.280.000,00 – Rp 1.600.000,00. Fakta yang terjadi di lapangan, merata petani hanya mendapatkan lahan IPHS kurang

dari 5000 m² atau kurang dari setengah hektar, dan pendapatannya setengah dari perhitungan di atas.

Dari studi kasus di atas, perlu upaya untuk meningkatkan nilai jual komoditas pertanian di Patiayam agar penerimaan ekonomis dari petani bisa ditingkatkan. Meskipun tidak semua bisa diberikan solusi praktisnya, setidaknya beberapa produk bisa memberikan *yield*/imbang hasil yang maksimal pada petani, yakni dengan inovasi pangan,

Inovasi Pangan

Patiayam memiliki produk kopi, yang salah satunya dibudidayakan oleh Kliwon (2025). Pada saat penelitian berlangsung, sedang dilakukan panen buah kopi (*cherry*). Pada saat yang bersamaan harga *Cherry* kopi kopi robusta dihargai Rp 7.000,00 – Rp 9.000,00 per kilogramnya. Agar hasil panen kopi lebih maksimal, maka dilakukan pengolahan secara sederhana yakni dengan *natural proces*.

Natural proces adalah proses pascapanen kopi dengan cara menjemur *cherry* kopi hingga kering, pada kondisi normal 3 – 5 minggu, bisa lebih singkat atau lebih lama tergantung intensitas cahaya matahari (Anggia & Wijayanti, 2023), (Sirappa et al., 2024). *Cherry* kopi yang sudah kering kemudian dikupas untuk memisahkan kulit dan biji kopi dengan cara ditumpuk dan ditapis dengan *tampah-jawa* (nampan berbentuk bulat dari anyaman bambu).

Pengolahan berikutnya adalah sangrai kopi, Kliwon menambahkan beras, bawang merah, bawang putih, kelapa, dan jahe. Kopi disangrai hingga gelap atau disebut dengan *dark*, lalu dilakukan penumbukan dengan lumpang dan alu. Kopi yang ditumbuk kemudian diayak dengan ukuran 70 mesh. Ini adalah salah satu kopi inovasi yang disesuaikan dengan kebutuhan masyarakat setempat yakni; pekat, pahit, kental, body yang kuat, dan aroma yang kuat.

Kopi yang disangrai hingga *dark*, akan memberikan *body*/rasa kopi yang kuat, yakni pahit. Kopi yang kental dikarenakan adanya tambahan beras, sehingga saat terpapar air panas beras akan terjadi gelatinisasi pati yakni perubahan molekul pati yang menyerap air dan membengkak, sehingga kekentalannya meningkat. Aroma dan rasa muncul akibat penambahan bawang merah dan bawang putih, serta jahe yang akan memberikan aroma sedap dan rasa sedikit pedas dan hangat. Dengan demikian, kopi racikan Kliwon mendapat tempat bagi para warga yang ada di sana, dan bisa disebut sebagai kopi rempah (Iskandar et al., 2024).

Untuk meningkatkan nilai ekonomisnya, kopi buatan Kliwon bisa dikemas sebagai oleh-oleh khas Patiayam, sebagai salah satu tujuan atau destinasi pariwisata yakni adanya Museum Purbakala Patiayam. Pengemasan kopi yang menarik bisa memberikan nilai tambah dari kopi buatan Kliwon, sehingga nilai ekonomis bisa ditingkatkan. Kemasan dengan kertas laminasi dengan *standing pouch* ditambah dengan label yang mencirikhasan pemilik dan situs purbakala akan menjadi penciri yang akan mudah

dikenali sebagai bagian dari strategi pemasaran (Gambar 2.)



Gambar 2. Inovasi untuk kemasan kopi lokal.

Inovasi produk hasil komoditas lainnya ditunjukkan pada tabel 3. Produk-produk tersebut bisa diproduksi skala rumah tangga atau UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) dengan peralatan dan proses yang sederhana.

Tabel 3. Inovasi produk pertanian.

Bahan Pertanian	Inovasi Pangan
Singkong	Mocaf
	Singkong keju
	Stik singkong
Pisang	Keripik singkong
	Salai
	Selai
	Dodol/jejang
	sirup
Sukun	Keripik
	Keripik
kacang tolo	Rempeyek
	Tempe
Jagung	Maizena
	Nasi jagung, grontol, <i>pop corn</i>
	dsb

(Ginting, 2002), (DepTan, 2004), (Aida et al., 2023)

Inovasi pangan menjadi upaya peningkatan nilai ekonomis pangan. Masyarakat memiliki kecenderungan untuk mencoba produk-produk pangan baru sebagai sesuatu yang menarik (Putri et al., 2024). Hal inilah

yang bisa dilakukan untuk mentransformasi bahan pangan mentah menjadi produk jadi, sehingga ada penambahan nilai secara ekonomis, manfaat, serta masa simpan yang jauh lebih lama.

Usaha inovasi pangan dapat dilakukan secara mandiri atau kolaborasi dengan warga dan pemerintah desa setempat. Selain memproduksi, hal yang tidak kalah penting adalah pengemasan yang menarik, aspek legalitas (sertifikasi halal dan ijin PIRT), serta strategi marketing yang bagus. Produk pertanian di Patiayam yang melimpah, dengan inovasi pangan setidaknya akan terserap oleh pasar menjadi produk jadi sehingga memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Masyarakat akan mendapatkan keuntungan berlipat jika produk pascapanen tidak dijual mentah atau ijon, tetapi diolah seperti kopi Kliwon.

4. Kesimpulan

Patiayam kaya akan sumber pangan lokal yang dibudidayakan di sana. Melimpahnya hasil panen, belum sepenuhnya diolah, sehingga nilai ekonomisnya rendah, apalagi yang dijual dengan cara ijon. Pengolah kopi, dapat meningkatkan nilai jualnya karena sudah di olah dan dikemas. Produk pascapanen yang lain, memiliki potensi yang sama untuk dinaikan nilai ekonomisnya.

5. Ucapan Terima Kasih

Diucapkan terimakasih kepada CPAS (*Center for Prehistory and Austronesian Studies*) yang melibatkan penulis untuk meneliti di Situs Purbakaka Patiayam). Narasumber lokal, Pak Wagiran, mBah Kliwon, Pak Suwito, dan Pak Sukardi yang memberikan banyak informasi kepada penulis.

6. Daftar Pustaka

Aida, N., Wunta, K., Anton, T., & Tridawati, Y. (2023). t Pengolahan Buah Pisang Menjadi Nugget Pisang Oatmeal yang Bernalial Jual. *INTISARI Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 39–46. <https://doi.org/10.58227/intisari.v1i1.37>

Anggia, M., & Wijayanti, R. (2023). Studi Proses Pengolahan Kopi Metode Kering Dan Metode Basah Terhadap Rendemen Dan Kadar Air Jurnal Hasi Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta. *Jurnal Hasi Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 2(2), 137–141.

Anggia, M., & Wijayanti, R. (2023). Studi Proses Pengolahan Kopi Metode Kering Dan Metode Basah Terhadap Rendemen Dan Kadar Air Jurnal Hasi Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta. *Jurnal Hasi Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah*

Eksakta, 2(2), 137–141.

Ayu, H. Y., Qurniati, R., & Hilmanto, R. (2015). Analisis Finansial Dan Komposisi Tanaman Dalam Rangka Persiapan Pengajuan Izin HKM (Studi Kasus Desa Margosari Kecamatan Pagelaran Utara Kabupaten Pringsewu). *Jurnal Sylva Lestari Vol.*, 3(1), 31–40.

DepTan. (2004). *Cara penanganan pascapanen yang baik*. Departemen Pertanian.

Ginting, E. (2002). Teknologi Penanganan Pascapanen dan Pengolahan Ubikayu Menjadi Produk-Antara untuk Mendukung Agroindustri. *BULETIN PALAWIJA*, 4(1), 67–83.

Iskandar, S., Yusuf, Y., & Tamalene, M. N. (2024). Keterampilan Tradisional Pengolahan Minuman Kopi Rempah Masyarakat Lokal Kelurahan Indonesiana Kota Tidore Kepulauan. *Jurnal Bioedukasi*, 7(2), 424–432.

Kliwon. (2025). Komunikasi Pribadi, Puspita, D. (2024). No Title. In *Patiayam Perjalanan Masa Silam dan Cerita Kekinian-Konservasi Vegetasi Patiayam dengan Wanatani* (p. 210). CPAS & Yayasan Dharma Bakti Lestari.

Putri, D. K., Awaluddin, M. R., & Ramadhani, R. (2024). Analisis Pengaruh Perkembangan Inovasi Pangan Pada Tingkat Konsumsi Masyarakat di Jawa Barat. *Socius: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Sosial*, 1(May), 133–136.

Sirappa, M. P., Heryanto, R., & Silitonga, Y. R. (2024). Standardisasi pengolahan biji kopi berkualitas. *WARTA BSIP PERKEBUNAN*, 2(1), 18–25.

Sukardi. (2025). Komunikasi Pribadi.

Suwito. (2025). Komunikasi Pribadi.

Wagiran.(2025). Komunikasi Pribadi.

Zapariza, R., Rosidi, M., Rokhdian, D., Cahyono, A. D., Setiawan, M. A., & Haryanto, V. Z. (2024). *Potret Desa dan Rehabilitasi Lahan Lereng Muria dan Pegunungan Patiayam*. Yayasan Konservasi Alam Nusantara.