

PROVINSI SULAWESI TENGAH

PERATURAN BUPATI DONGGALA
NOMOR 23 TAHUN 2020

TENTANG

GEMAR PANGAN LOKAL

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

BUPATI DONGGALA

Menimbang : a. bahwa berdasarkan Pasal 12 ayat (2) dan ayat (3) Undang- Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, Pemerintah dan Pemerintah Daerah bertanggung Jawab atas Ketersediaan Pangan di daerah dan pengembangan Produksi Pangan Lokal di daerah serta dalam mewujudkan Ketersediaan Pangan melalui pengembangan Pangan Lokal, Pemerintah Daerah menetapkan jenis Pangan lokalnya;

b. bahwa potensi bahan pangan lokal yang tersebar di Kabupaten Donggala perlu dikelola dan digunakan dengan sebaik-baiknya untuk memenuhi kebutuhan pangan kepada masyarakat sekaligus dalam rangka penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal;

c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud pada huruf a dan huruf b, perlu menetapkan Peraturan Bupati Donggala tentang Gemar Pangan Lokal.

Mengingat : 1. Undang-undang Nomor 29 Tahun 1959 tentang Pembentukan Daerah-daerah Tingkat II di Sulawesi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1959 Nomor 74 Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 1822)

2. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
3. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 244, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5587) sebagaimana telah diubah terakhir dengan Undang-Undang Nomor 9 Tahun 2015 tentang Perubahan Kedua Atas Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah menjadi Undang-Undang (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 58, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5679);
4. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan(Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 108, Tambahan Lembaran Negara Republik Indoneisa Nomor 4424);
5. Peraturan Pemerintah Nomor 17 Tahun 2015 tentang Ketahanan Pangan dan Gizi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 60, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5680);
6. Peraturan Presiden Nomor 22 Tahun 2009 tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal;
7. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 43/Permentan/OT.140/10/2009 tentang Gerakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal.

MEMUTUSKAN :

Menetapkan : PERATURAN BUPATI DONGGALA TENTANG GEMAR PANGAN LOKAL.

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Bupati ini yang dimaksud dengan :

1. Daerah adalah Kabupaten Donggala.
2. Pemerintah Daerah adalah Bupati sebagai unsur penyelenggara Pemerintahan Daerah yang memimpin pelaksanaan urusan pemerintahan yang menjadi kewenangan Daerah otonom.
3. Bupati adalah Bupati Donggala
4. Dinas adalah Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Donggala
5. Perangkat Daerah adalah perangkat daerah pada Pemerintah Daerah selaku pengguna anggaran/barang.
6. Kepala Dinas Ketahanan Pangan yang selanjutnya disebut Kepala Dinas adalah Kepala Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Donggala.
7. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian,perkebunan, kehutanan, perikanan, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan dan air,baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan atau pembuatan makanan dan minuman.
8. Ketahanan Pangan adalah Kondisi terpenuhinya Pangan bagi negara sampai dengan peseorangan, yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman,beragam,bergizi, merata dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat, untuk dapat hidup sehat, aktif dan produktif secara berkelanjutan.
9. Ketersediaan pangan adalah kondisi tersedianya pangan dari hasil produksi dalam negeri dan cadangan pangan Nasional serta impor apabila kedua sumber utama tidak dapat memenuhi kebutuhan.
10. Pangan lokal adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat sesuai dengan potensi dan kearifan lokal.
11. Pangan lokal segar adalah pangan lokal yang belum alami pengolahan
12. Pangan lokal setengah jadi adalah pangan lokal yang telah mengalami pengolahan menjadi produk antara.

13. Pangan lokal jadi (olahan) adalah pangan lokal yang telah mengalami pengolahan menjadi pangan siap konsumsi.
14. Ketersediaan pangan lokal adalah kondisi tersedianya pangan lokal yang berasal dari potensi dan kearifan lokal.
15. Produksi pangan lokal adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali, dan/atau mengubah bentuk pangan lokal.
16. Pengembangan pangan lokal adalah upaya peningkatan jumlah produksi, peningkatan pemanfaatan, perbaikan mutu, penganekaragaman produk, sosialisasi dan promosipangan lokal.
17. Penganekaragaman pangan lokal adalah upaya peningkatan ketersediaan dan konsumsi yang beragam, bergiziseimbang, dan berbasis pada potensi sumber daya lokal.
18. Pangan beragam, bergizi seimbang, dan aman adalah aneka ragam bahan pangan yang aman, baik sumber karbohidrat, protein, maupun vitamin dan mineral, yang bila dikonsumsi dalam jumlah yang seimbang dapat memenuhi kecukupan gizi yang dianjurkan.
19. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

BAB II
MAKSUD, TUJUAN DAN RUANG LINGKUP
Bagian Kesatu
Maksud dan Tujuan
Pasal 2

(1) Maksud pengembangan pangan lokal adalah:

a. mendukung berkembangnya penganekaragaman pangan lokal di daerah
b. mengembangkan pangan lokal yang beragam dan bermutu

(2) Tujuan pengembangan pangan lokal di daerah adalah :

a. meningkatkan sistem produksi pangan lokal secara berkelanjutan sesuai dengan potensi wilayah;

b. meningkatkan ketersediaan pangan lokal yang bermutu dengan harga yang wajar dan terjangkau sesuai dengan daya beli masyarakat;
c. meningkatkan penganekaragaman produk pangan lokal;
d. meningkatkan kesadaran, minat, kesukaan dan selera masyarakat untuk mengkonsumsi pangan lokal

Bagian Kedua

Ruang Lingkup

Pasal 3

Ruang lingkup pengembangan pangan lokal sebagai berikut:

a. produksi dan ketersediaan pangan lokal;
b. distribusi pangan lokal;
c. pemanfaatan pangan lokal;
d. perbaikan mutu dan keamanan pangan lokal;
e. penganekaragaman produk pangan lokal;
f. sosialisasi danpromosi pangan lokal;
g. peran serta masyarakat;
h. monitoring dan evaluasi;
i. kerjasama

BAB III

PRODUKSI DAN KETERSEDIAAN PANGAN LOKAL

Pasal 4

Pangan lokal terdiri dari pangan lokal segar, pangan lokal setengah jadi dan pangan lokal jadi (olahan).

Pasal 5

(1) Jenis-jenis pangan lokal segar meliputi:

a. Aneka hasil pertanian:

1. Serealia meliputi jagung, sorgum
2. Aneka kacang meliputi kedelai, kacang tanah, kacang hijau
3. Aneka Umbi meliputi ubi kayu, ubi jalar, dan kentang
4. Aneka buah dan sayur meliputi alpukat, anggur, belimbing, naga, duku, durian, jambu air, jambu biji jeruk, mangga, manggis, matoa, langsat, srikaya, kelengkeng, markisa, melinjo, nanas, nangka, pepaya, pisang, rambutan, salak, sawo, sukun, sirsat, semangka, melon,kelor, bayam, kangkung, kubis, seledri, prei, kacang panjang,

labu siam, labu, sawi, petai cina, pare, kembangkol, brokoli, selada, timun, terong, kemangi, lobak, tomat, lombok, jamur,pakis, daun katuk, beluntas

b. Aneka hasil perkebunan meliputi aren, kakao, tebu, kelapa, kopi, jambumete, cengkeh, dan tembakau;
c. Aneka hasil hutan meliputi madu, rebung bambu, dan *mangrove*;
d. Aneka hasil peternakan meliputi sapi, domba, kambing,itik,ayam
e. Aneka hasil kelautan dan perikanan meliputi ikan bandeng, ikan nila, ikan gurami, ikan lele, ikan emas, udang, ikan kembung, ikan tongkol, ikan bawal, ikan gabus, ikan janjan, ikan sili, belut, ikan dorang,kepiting, pari,teri,rono dan ikan laut lainnya;
f. Jenis pangan segar lainnya.

(2) Jenis pangan lokal segar lainnya sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf f ditetapkan oleh Bupati.
(3) Penetapan jenis pangan lokal segar lainnya sebagaimana dimaksud pada ayat (2) terlebih dahulu melalui identifikasi dengan kriteria:
a. dikonsumsi oleh masyarakat didaerah;
b. dapat tumbuh dan berkembang dengan baik di daerah;
c. mudah mendapatkan benih/bibitnya.

Pasal 6

Pangan lokal setengah jadi meliputi kepingan kering (*Chip*), tepung, tepung termodifikasi, beras analog, beras jagung, teh kelor, minyak goreng dan bentuk lainnya hasil teknologi pengolahan pangan lokal segar sebagaimana dimaksud pada Pasal 5 ayat(1).

Pasal 7

Pangan lokal jadi meliputi hasil pengolahan pangan lokal segar sebagaimana dimaksud pada Pasal 5 ayat (1) dan pangan lokal setengah jadi sebagaimana dimaksud Pasal 6 menjadi pangan siap konsumsi.

Pasal 8

(1) Pemerintah Daerah bertanggung jawab atas ketersediaan pangan lokal, melalui:
a. pengembangan produksi pangan lokal yang bertumpu pada sumber daya, kelembagaan, dan budaya lokal;
b. pengembangan efisiensi sistem usaha pangan lokal;
c. pengembangan sarana, prasarana, dan teknologi untuk produksi, penanganan pasca panen, pengolahan, dan penyimpanan pangan lokal;
d. pengembangan lahan produktif; dan

e. pembangunan kawasan sentra produksi pangan lokal.

(2) Penyediaan pangan lokal sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan oleh:
a. Perangkat Daerah sesuai dengan kewenangannya;
b. Instansi dan *stake holders* lainnya yang terkait;

(3) Penyediaan pangan lokal diselenggarakan untuk meningkatkan konsumsi pangan lokal.

BAB IV
DISTRIBUSI PANGAN LOKAL
Pasal 9

Distribusi pangan lokal dilakukan dengan mengembangkan sistem distribusi pangan lokal yang menjangkau seluruh wilayah dalam jumlah yang cukup, aman, bermutu, beragam, bergizi, dan terjangkau secara berkelanjutan.

BAB V
PEMANFAATAN PANGAN LOKAL
Pasal 10

(1) Pemanfaatan pangan lokal diimplementasikan melalui konsumsi masyarakat sehari-hari.

(2) Pemanfaatan pangan lokal untuk meningkatkan kualitas konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang dan aman serta melestarikan kearifan pangan lokal yang ada diwilayah.

(3) Wajib menggunakan pangan lokal baik makanan atau minuman dan buah lokal pada setiap rapat/pertemuan untuk kegiatan-kegiatan yang dibiayai dari Anggaran Pendapatan dan Belanja daerah Kabupaten Donggala, Anggaran Pendapatan dan Belanja Daerah Provinsi Sulawesi Tengah, Anggaran Pendapatan dan Belanja Negara dan juga berlaku untuk setiap rapat/pertemuan bagi seluruh BUMN di wilayah Kabupaten Donggala.

(4) Pangan lokal sebagaimana ayat (3) untuk jenis pangan lokal jadi dapat ditambah bahan lain maksimal 25%.

(5) Penggunaan sebagaimana pada ayat (3) minimal 50% dari sajian.

BAB VI

PERBAIKAN MUTU DAN KEAMANAN PANGAN LOKAL

Pasal 11

(1) Setiap orang dan/atau Badan yang memproduksi dan/atau memperdagangkan pangan lokal segar, setengah jadi dan siap saji wajib memenuhi persyaratan mutu dan keamanan pangan.

(2) Perbaikan mutu dan keamanan pangan lokal dilakukan melalui inovasi teknologi pangan lokal berdasarkan standar keamanan dan mutu pangan yang berlaku.

BAB VII

PENGANEKARAGAMAN KONSUMSI PANGAN LOKAL

Pasal 12

Penganekaragaman konsumsi pangan lokal dilakukan dengan:

a. mempromosikan penganekaragaman konsumsi pangan lokal;

b. meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat untuk mengkonsumsi aneka ragam pangan lokal dengan prinsip gizi seimbang; dan

c. meningkatkan keterampilan dalam pengembangan olahan pangan lokal.

BAB VIII

SOSIALISASI DAN PROMOSI PANGAN LOKAL

Pasal 13

(1) Pemerintah Daerah dan masyarakat berkewajiban mensosialisasikan dan mempromosikan pangan lokal.

(2) Pemerintah Daerah dalam mensosialisasikan dan mempromosikan pangan lokal dilakukan dengan:

a. mengembangkan dan menyebarluaskan teknologi pengolahan pangan lokal;

b. melakukan pembinaan kepada masyarakat;

c. melakukan kerjasama dengan seluruh pihak berkepentingan; dan

d. memberikan penghargaan kepada individu/perorangan dan kelompok masyarakat yang telah berprestasi dalam upaya pengembangan pangan lokal.

(3) Masyarakat dalam mensosialisasikan dan mempromosikan pangan lokal dengan :

a. menyajikan kudapan pangan lokal dan menyediakan produk boga dengan bahan baku pangan lokal bagi pengusaha industri jasa boga, hotel, restoran;
b. melakukan bentuk-bentuk lain sesuai dengan potensi dan kemampuan masyarakat.

(4) Sosialisasi dan promosi pangan lokal dapat pula dilakukan melalui Media Cetak, Media Elektronik, Festival, Lomba dan Pameran.

BAB IX

PERAN SERTA MASYARAKAT

Pasal 14

(1) Masyarakat memiliki kesempatan untuk berperan serta seluas- luasnya dalam pengembangan pangan lokal.

(2) Peran serta masyarakat sebagaimana dimaksud pada ayat(1) dapat berupa:

a. mengembangkan produksi, pengolahan, perdagangan dan distribusi pangan lokal;
b. menyelenggarakan cadangan pangan lokal masyarakat;
c. mengkonsumsi pangan lokal dalam kehidupan sehari-hari
d. melakukan pencegahan dan penanggulangan masalah pangan melalui pemanfaatan pangan lokal; dan
e. melakukan sosialisasi dan promosi pangan lokal.

BAB X

MONITORING DAN EVALUASI

Pasal 15

(1) Pemerintah Daerah melakukan monitoring dan evaluasi pengembangan pangan lokal

(2) Monitoring dan Evaluasi dilakukan oleh Tim yang ditetapkan oleh Kepala Dinas Ketahanan Pangan

(3) Tim sebagaimana dimaksud pada ayat (2) ditetapkan sesuai dengan kebutuhan.

BAB XI

KERJASAMA

Pasal 16

(1) Dalam rangka pelaksanaan pengembangan pangan lokal di daerah perlu dilakukan kerjasama dengan instansi, dunia usaha, perguruan tinggi dan lembaga lainnya.

(2) Kerjasama sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.

BAB XII

PEMBIAYAAN

Pasal 17

Pembiayaan yang diperlukan untuk pengembangan pangan lokal dibebankan pada :

a. Anggaran Pendapatan Dan Belanja Daerah; dan

b. Sumber dana lainnya yang sah dan tidak mengikat.

BAB XIII

KETENTUAN PENUTUP

Pasal 18

Peraturan Bupati ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Bupati ini dengan penempatannya dalam Berita Daerah Kabupaten Donggala.

Ditetapkan di Donggala
pada tanggal 19 Mei 2020

BUPATI DONGGALA,

ttd

KASMAN LASSA

Diundangkan di Donggala
pada tanggal 19 Mei 2020
SEKRETARIS DAERAH KABUPATEN DONGGALA,

ttd

RUSTAM EFENDI

BERITA DAERAH KABUPATEN DONGGALA TAHUN 2020 NOMOR 697

Salinan sesuai dengan aslinya :
KEPALA BAGIAN HUKUM
SEKRETARIAT DAERAH KABUPATEN DONGGALA,



DEE LUBIS, SH.MH
NIP. 19710806 200212 1 005