

WikiPangan

Sistem Pengelola Pengetahuan Pangan Lokal Untuk Ketahanan Iklim

Arizka Mufida, Balgies Devi
Fortuna, Nurhayatun Nafsiyah,
Andree Ekadinata, dan
Pijar Anugerah

World Agroforestry (ICRAF)



WikiPangan

Sistem Pengelola Pengetahuan
Pangan Lokal Untuk Ketahanan Iklim

Arizka Mufida, Balgies Devi Fortuna, Nurhayatun Nafsiyah,
Andree Ekadinata, dan Pijar Anugerah

World Agroforestry (ICRAF)

2025

Mufida A, Fortuna BD, Nafsiyah N, Ekadinata A, Anugerah P. 2025. *WikiPangan: Sistem Pengelola Pengetahuan Pangan Lokal Untuk Ketahanan Iklim*. Bogor, Indonesia: World Agroforestry (ICRAF).

© 2025 World Agroforestry (ICRAF)

Publikasi ini dapat direproduksi untuk tujuan non-komersial sepanjang tidak mengubah isi, dengan kewajiban mencantumkan sumber sesuai kaidah yang berlaku.

Informasi disusun seakurat mungkin berdasarkan pengetahuan saat diterbitkan; namun penerbit tidak memberikan jaminan apa pun dan tidak bertanggung jawab atas kerugian yang mungkin timbul dari penggunaannya.

CIFOR-ICRAF Program Indonesia

Jl. CIFOR, Situ Gede, Sindang Barang
Bogor 16115 [PO Box 161 Bogor 16001] Indonesia
Tel: +(62) 251 8625 415
Email: cifor-icraf-indonesia@cifor-icraf.org
www.cifor-icraf.org/locations/asia/indonesia

Tata Letak: Riky M Hilmansyah

2025

Daftar Isi

Daftar Isi.....	3
Latar Belakang.....	4
Kenapa pangan lokal?	5
Apa itu pangan lokal?	6
Sistem pengelolaan pengetahuan pangan lokal	7
Dimensi Pengetahuan.....	8
Kenapa Wiki?	11
WikiPangan.....	12
Pembentukan WikiPangan	14

Latar Belakang

- Perubahan iklim berdampak pada produksi dan akses pangan, sehingga berpotensi melemahkan ketahanan pangan masyarakat.
- Indonesia kaya akan ragam pangan yang dapat dimanfaatkan, namun kekurangan pengetahuan tentang sumber pangan di lingkungan sekitar menjadi salah satu penghambat ketahanan pangan.
- Salah satu upaya untuk meningkatkan ketangguhan terhadap perubahan iklim ialah mendorong pengetahuan dan pemanfaatan pangan lokal.
- Selama ini, banyak pengetahuan tentang pangan lokal diwariskan antar generasi melalui budaya bertutur dan tidak terdokumentasikan dengan baik, sehingga rawan hilang dan terlupakan.
- CIFOR-ICRAF Indonesia melalui riset-aksi Land4Lives atau #LahanUntukKehidupan, yang didukung oleh Pemerintah Kanada, berupaya menguatkan ketahanan pangan masyarakat di tengah perubahan iklim; salah satunya dengan mendorong pengelolaan pengetahuan tentang pangan lokal

Kenapa pangan lokal?

- 1 Lebih dekat sehingga **mudah diakses**
- 2 Telah **beradaptasi** dengan cuaca dan kondisi iklim daerah sehingga lebih **tahan terhadap iklim**. Sebagai ketersediaan **pangan darurat**.
- 3 Tidak melalui pengiriman jarak jauh sehingga **lebih segar, beragam, dan bergizi**
- 4 Membantu membangun **perekonomian** lokal
- 5 Membangun hubungan **komunitas** lokal lebih **kuat dan sehat**

Peraturan Presiden (Perpres) Nomor 81 Tahun 2024 tentang Percepatan Panganekaragaman Pangan Berbasis Potensi Sumber Daya Lokal mendorong pemerintah untuk memanfaatkan sumber daya alam lokal seperti jagung dan singkong guna mengurangi ketergantungan pada impor, serta meningkatkan kesejahteraan petani, dalam rangka memperkuat ketahanan pangan nasional.



Apa itu pangan lokal?

Pangan lokal adalah pangan yang diproduksi dan dikonsumsi oleh masyarakat setempat, sesuai dengan potensi dan kearifan lokal daerah tersebut.

Pangan lokal ini bisa berasal dari produk pertanian, perkebunan, perikanan, peternakan, dan lainnya yang diolah atau tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia.

UU NO.18/2012 tentang Pangan



Sistem pengelolaan pengetahuan pangan lokal

- ICRAF melalui Land4Lives atau #LahanUntukKehidupan, yang didukung oleh Pemerintah Kanada, berupaya menjawab tantangan untuk menciptakan ketahanan pangan, salah satunya dengan membangun Sistem Pengelolaan Pengetahuan
- Sistem Pengelolaan Pengetahuan, atau Knowledge Management System, adalah proses menciptakan, berbagi, menggunakan dan mengelola pengetahuan dan informasi melalui pendekatan multidisiplin untuk memanfaatkan pengetahuan sebaik-baiknya.
- Sistem ini dibuat berdasarkan teori Snowden dan Dave (2002) tentang Dimensi Pengetahuan



Dimensi Pengetahuan



Implisit / Tacit

Bentuk pengetahuan yang sulit dipindahkan ke orang lain melalui tulisan atau pernyataan verbal → Know-How



Eksplisit

Tipe pengetahuan yang diformalisasi dan dikodifikasi dalam bentuk tulisan atau catatan sehingga mudah diidentifikasi, disimpan dan dipanggil kembali → Know-What

Untuk mengubah tacit knowledge menjadi explicit knowledge WikiPangan menggunakan kerangka kerja SECI.

Snowden, Dave (2002). "Complex Acts of Knowing – Paradox and Descriptive Self Awareness". Journal of Knowledge Management, Special Issue. 6 (2): 100–111. doi:10.1108/13673270210424639

Kerangka kerja SECI terdiri dari 4 tahapan: Sosialisasi, Ekstraksi, Kombinasi, Internalisasi.

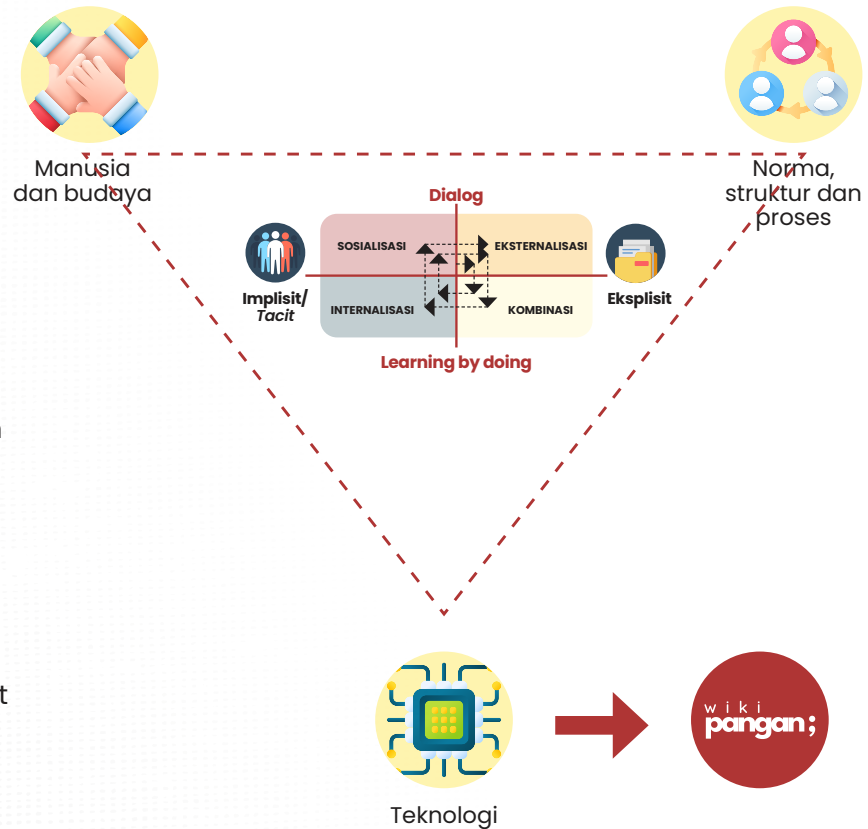


Nonaka, Ikujiro; Takeuchi, Hirotaka (1995). *The knowledge creating company: how Japanese companies create the dynamics of innovation*. New York: Oxford University Press. p. 284. ISBN 978-0-19-509269-1.

- Untuk menjalankan proses tersebut, WikiPangan didukung dengan 3 pilar utama: Manusia-budaya, Norma-struktur, dan Teknologi

Untuk mentransfer pengetahuan *tacit* menjadi eksplisit, pilar 1 dan 2 sudah cukup.

- Namun, untuk melakukan pengulangan proses SECI, memperbarui dan memperkaya informasi, serta penyimpanan pengetahuan, diperlukan teknologi.
- Teknologi berperan dapat membantu proses iterasi SECI dan penyimpanan pengetahuan.



Kenapa Wiki?

- Wiki berarti “cepat” dalam Bahasa Hawaii
- Wiki adalah sebuah portal pengelola pengetahuan dimana para penggunanya **berkolaborasi secara sukarela** untuk menulis dan menyunting artikel
- Terbuka untuk **semua orang untuk berbagi pengetahuan** yang dimiliki dengan cara yang mudah dimengerti masyarakat luas.
- Artikel saling terkait satu sama lain menjadi **jejaring pengetahuan**
- Seluruh **kontributor wiki** bekerja secara **kolaboratif** untuk mengembangkan sebuah artikel
- Kekuatan Wiki ada pada **komunitas** untuk **menyumbangkan pengetahuan** dan secara bersama-sama mengembangkannya.



WikiPangan

Inisiatif bersama dan secara sukarela mengumpulkan berbagai pengetahuan tentang pangan lokal untuk disebarluaskan ke semua pihak yang membutuhkan, demi terwujudnya ketahanan iklim.

- Artikel yang dituliskan di wikipangan.id berfokus pada jenis pangan lokal, baik bahan dan olahan pangan.
- Masing-masing artikel terdiri dari beberapa informasi kunci, diantara; deskripsi, foto, cara budidaya, cara pengolahan, Sejarah, budaya, nilai gizi, rujukan.



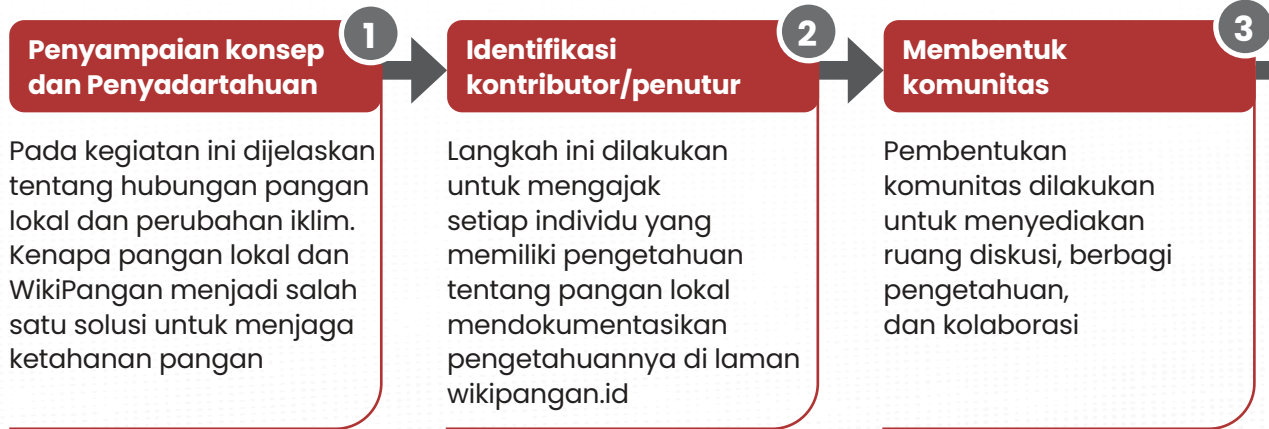
- Artikel di [wikipangan.id](https://id.wikipedia.org) tidak dapat diklaim hasil dari satu kontributor, karena dalam pengembangannya artikel tersebut dikembangkan/disunting oleh lebih dari satu kontributor.

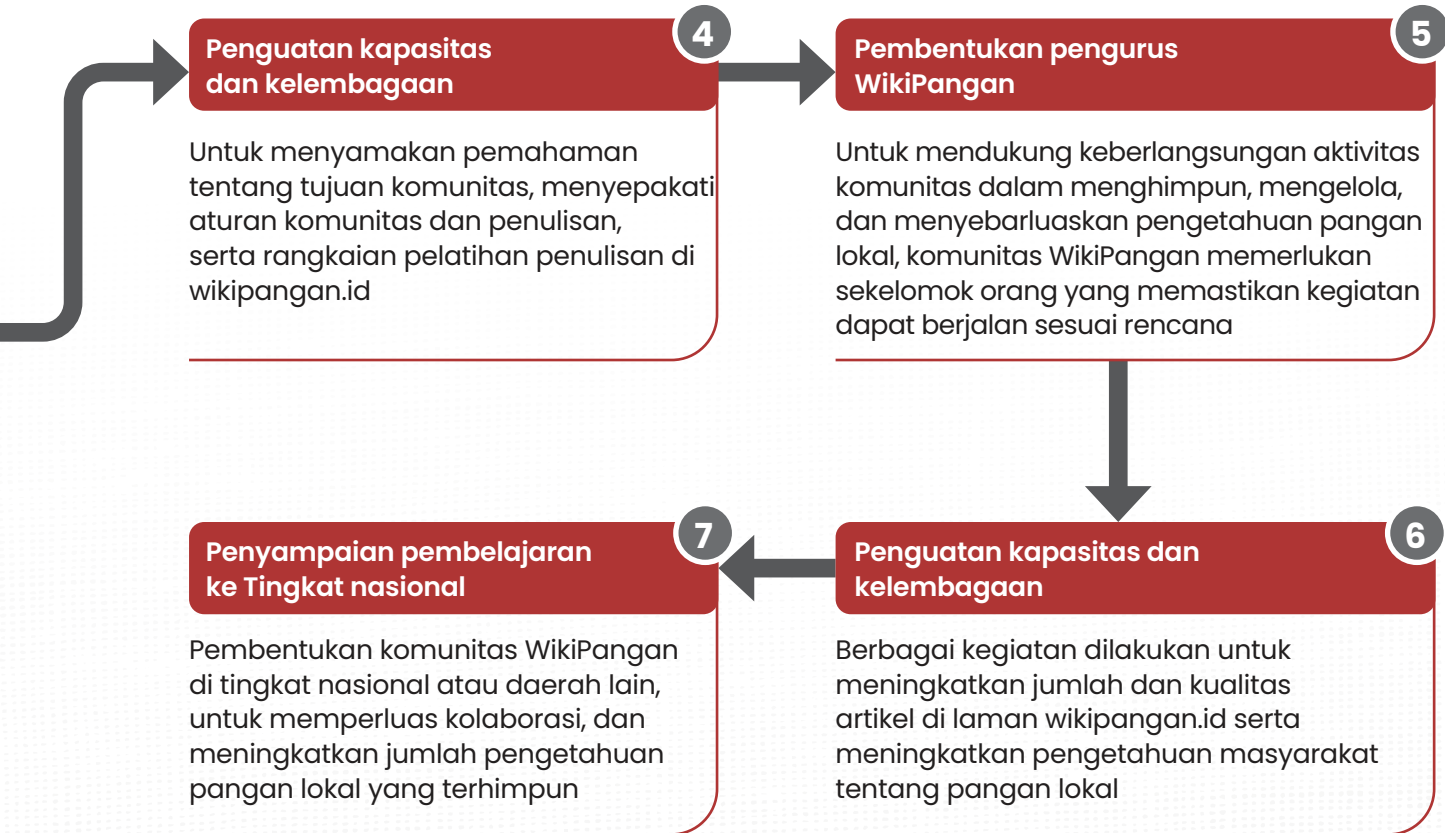


Artikel di [wikipangan.id](https://id.wikipedia.org/wiki/Laku_Tobe) yang menjelaskan tentang Laku Tobe, olahan pangan lokal khas Sulawesi Selatan

7 Langkah

Pembentukan WikiPangan





Pengembangan dan penyebarluasan pengetahuan di wikipangan.id didukung oleh komunitas WikiPangan.

Komunitas WikiPangan berperan dalam mendukung pembaruan informasi, baik dengan cara menuliskan artikel baru atau menyunting artikel yang telah ada. Komunitas ini juga menjalankan berbagai kegiatan kreatif untuk mengenalkan pangan lokal ke seluruh masyarakat, khususnya generasi muda.

Komunitas WikiPangan saat ini telah terbentuk di 3 provinsi, Sulawesi Selatan, Sumatera Selatan, dan Nusa Tenggara Timur.

Penyampaian konsep dan pembentukan komunitas



Peningkatan kapasitas teknis dan kelembagaan komunitas



Kontributor WikiPangan di Sulawesi Selatan, Sumatera Selatan dan Timor Tengah Selatan



Mari bergabung dan sumbangkan pengetahuan tentang pangan lokal di daerahmu.
Informasi lebih lanjut: <https://wikipangan.id>; [wikipangan](https://www.instagram.com/wikipangan)
Pijar Anugerah (P.Anugerah@cifor-icraf.org)



#LahanUntukKehidupan
www.lahanuntukkehidupan.id

wiki
pangan;

CIFOR-ICRAF Program Indonesia

Jl. CIFOR, Situ Gede, Sindang Barang | Bogor 16115 [PO Box 161 Bogor 16001] Indonesia

Tel: +(62) 251 8625 415 | Email: cifor-icraf-indonesia@cifor-icraf.org

www.cifor-icraf.org/locations/asia/indonesia