

Beragam Makanan Unik Nonberas Disajikan

di Fepanora Banyuwangi

Ardian Fanani – detikNews

Banyuwangi - Banyuwangi kembali menggelar Festival Pangan Nonberas (Fepanora). Beragam makanan dan kudapan dengan bahan dasar berasal dari tanaman pangan nonberas, hasil budidaya warga disajikan secara menarik.



Festival ini digelar di Kantor Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Banyuwangi pada 8 dan 9 September 2021, dengan tema Penganekaragaman Pangan untuk Kesejahteraan Masyarakat (PPKM). Beragam makanan unik nonberas pun ikut meramaikan festival tersebut. Mulai kwetiau porang, puding cake ubi ungu, rendang jantung pisang, sushi gapek sidat, buntel ikan nila, puding labu, hingga pasta singkong.

“Festival ini merupakan bagian dari program peningkatan ketahanan pangan. Masyarakat kita edukasi agar mengolah lebih banyak ragam jenis karbohidrat, nonberas. Ternyata di festival ini, banyak bahan pangan lain yang diolah dan menjadi enak di lidah,” kata Bupati Banyuwangi Ipuh Fiestiandani saat menghadiri Fepanora, Kamis (9/9/2021). Ipuh mengatakan festival ini juga bentuk dukungan pemkab terhadap program diversifikasi pangan yang dilakukan Kementerian Pertanian sejak 2020 lalu.



“Saya lihat banyak sekali menu-menu baru yang dibikin dari tanaman pangan hasil budidaya warga. Ada yang dari singkong, ubi, labu, dan masih banyak lagi, yang semuanya bisa kita tanam di sekitar pekarangan kita. Saya harap menu ini bisa diterapkan sehari-hari jadi agar pangan kita lebih beragam,” kata Ipuh.

Kepala Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Banyuwangi Arief Setyawan menambahkan, festival ini digelar Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan bareng Tim Penggerak PKK Banyuwangi.

“Pesertanya adalah tim PKK dari 25 kecamatan se-Banyuwangi,” jelas Arief.

Menurut Arief, apa yang dilakukan Banyuwangi ini juga sebagai upaya membentuk budaya baru untuk mengolah bahan pangan lain. “Kami melibatkan ibu-ibu untuk memicu daya inovasi mereka bagaimana mengolah umbi-umbian dan tanaman yang ada di sekitar mereka,” kata Arief.

Dalam festival tersebut disajikan aneka kreasi olahan makanan berbahan dasar non beras yang sangat menarik. Seperti menu Sushi yang dikreasikan tim PKK Kecamatan Licin. Makanan khas Jepang tersebut dibikin dari paduan tepung gapplek (singkong yang dikeringkan), labu siam, wortel, labu kuning yang dicampur dengan daging ikan sidat. Sushi tersebut lantas disajikan bersama wasabi dari kecombrang, saos hitam dari keluwek, serta sambal markisa.

“Semua bahannya berasal dari daerah kami sendiri. Kebetulan di Licin juga ada budidaya Sidat, sehingga tidak perlu mencari ke daerah lain,” kata Titin, tim PKK Kecamatan Licin. Juga ada selimut sayur, pasta ubi yang dikombinasikan dengan baso sapi dan saus kacang merah.

Berbagai kreasi minuman juga ada, seperti teh bunga telang, jus kemerdekaan, dan masih banyak lainnya. Berbagai menu tersebut dinilai oleh juri yang berkompeten dari persatuan chef profesional indonesia, ahli gizi, praktisi gizi pangan olahan.

(Sumber: https://news.detik.com/berita-jawa-timur/d-5717117/beragam-makanan-unik-nonberas-disajikan-di-fepanora-banyuwangi?tag_from=wp_nhl_21)

Setelah membaca contoh teks berita berjudul “Beragam Makanan Unik Nonberas Disajikan di Fepanora Banyuwangi” tentukan fakta dan opini pada tabel di bawah ini.

**Tabel Identifikasi antara fakta dan opini dalam teks berita berjudul
“Beragam Makanan Unik Nonberas Disajikan di Fepanora Banyuwangi”**

Pernyataan	Fakta	Opini
Banyuwangi kembali menggelar Festival Pangan Nonberas (Fepanora).		
Beragam makanan dan kudapan dengan bahan dasar berasal dari tanaman pangan nonberas, hasil budidaya warga disajikan secara menarik.		
Festival ini digelar di Kantor Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Banyuwangi pada 8 dan 9 September 2021, dengan tema Penganekaragaman Pangan untuk Kesejahteraan Masyarakat (PPKM).		
Beragam makanan unik nonberas pun ikut meramaikan festival tersebut. Mulai kwetiau porang, puding cake ubi ungu, rendang jantung pisang, sushi gapplek sidat, buntel ikan nila, puding labu, hingga pasta singkong.		

<p>“Festival ini merupakan bagian dari program peningkatan ketahanan pangan. Masyarakat kita edukasi agar mengolah lebih banyak ragam jenis karbohidrat, nonberas. Ternyata di festival ini, banyak bahan pangan lain yang diolah dan menjadi enak di lidah,” kata Bupati Banyuwangi Ipuk Fiestiandani saat menghadiri Fepanora, Kamis (9/9/2021). Ipuk mengatakan festival ini juga bentuk dukungan pemkab terhadap program diversifikasi pangan yang dilakukan Kementerian Pertanian sejak 2020 lalu.</p>		
<p>“Kami melibatkan ibu-ibu untuk memicu daya inovasi mereka bagaimana mengolah umbi-umbian dan tanaman yang ada di sekitar mereka,” kata Arief.</p>		
<p>Kepala Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Banyuwangi Arief Setyawan menambahkan, festival ini digelar Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan bareng Tim Penggerak PKK Banyuwangi. “Pesertanya adalah tim PKK dari 25 kecamatan se-Banyuwangi,” jelas Arief.</p>		
<p>Dalam festival tersebut disajikan aneka kreasi olahan makanan berbahan dasar non beras yang sangat menarik.</p>		
<p>“Semua bahannya berasal dari daerah kami sendiri. Kebetulan di Licin juga ada budidaya Sidat, sehingga tidak perlu mencari ke daerah lain,” kata Titin, tim PKK Kecamatan Licin.</p>		
<p>Berbagai menu tersebut dinilai oleh juri yang berkompeten dari persatuan chef profesional Indonesia, ahli gizi, praktisi gizi pangan olahan.</p>		