

**PEMANFAATAN PANGAN LOKAL HOTONG BURU (*S.Italica*)
BERBAGAI PRODUK BAHAN KULINER SERTA ANALISA PROKSIMAT
DI MASA PANDEMI COVID-19 SERTA IMPLIKASINYA DALAM
PEMBELAJARAN BIOLOGI**

O
L
E
H

**PROF. DR. ALI AWAN, M.Kes (KETUA)
MUHAMMAD TARMIZI KUBANGUN, S.Pd M.Pd (Anggota)**



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS PATTIMURA AMBON
TAHUN 2021**

RINGKASAN

Pangan merupakan salah satu kebutuhan pokok yang mendasar bagi setiap manusia sehingga ketersediaan pangan bagi masyarakat harus selalu terjamin. Dewasa ini daya dukung lingkungan semakin menurun sehingga ketersediaan bahan pangan juga turut berkurang. Selain dilakukan pengembangan produk pangan olahan, juga perlu dilakukan evaluasi mutu gizi. Setiap manusia membutuhkan makanan untuk kelangsungan hidupnya. Makanan yang masuk ke dalam tubuh digunakan untuk proses pertumbuhan, mengganti sel-sel yang rusak, energi, dan untuk menjaga kesehatan agar proses-proses biokimiawi dalam tubuh tetap berjalan sebagaimana mestinya. Hal ini menunjukkan bahwa manusia memerlukan zat-zat tertentu dari makanan dalam jumlah tertentu untuk kelangsungan hidupnya, yang disebut dengan zat gizi manusia.

Tanaman hotong adalah jenis seralia yang berbiji kecil yang pernah menjadi makanan pokok masyarakat Asia Timur dan Tenggara sebelum mereka bercocok tanam tumbuhan serial lain. Hotong juga termasuk tanaman ekonomi minor namun memiliki nilai kandungan gizi yang mirip dengan tanaman pangan lainnya seperti padi, jagung, gandum dan tanaman biji-bijian yang lain karena tanaman hotong sendiri adalah tanaman tergolong ke dalam jenis tanaman biji-bijian (Hildayanti, 2012).

Kandungan gizi yang tinggi maka biji hotong juga dimanfaatkan sebagai bahan makanan pokok (Tim Pengembang Buru Hotong, Awan, A. 2019), bahwa di beberapa wilayah di Maluku, yaitu Waekatin, Waelo, Waeraman dan Unet Kabupaten Buru Selatan. Umumnya masyarakat menggunakan biji hotong sebagai bahan makanan pokok dalam mengkonsumsi setelah di panen ada pula yang disimpan dengan lama waktu penyimpanan mulai dari yang baru di panen sampai 36 bulan (3 tahun). Selain waktu penyimpangan ini, kandungan biji hotong kemungkinan dapat mengalami penurunan, termasuk juga kandungan lemaknya. Kebiasaan masyarakat di Pulau Buru termasuk Desa Waelo, Desa Waekatin, Desa Waeraman dan Desa Unet. (Awan, A. 2021)

Biji Hotong Buru dapat diolah untuk berbagai produk jenis makanan pengganti beras, dimasa pandemi Covid-19 ini dimana hotong buru dapat diolah untuk berbagai produk makanan siap saji. Berbagai produk bahan telah di produksi dan produk bahan kuliner mengandung zat gizi yang baik